



Menu vom 18.11.2016

**HERBSTSALAT
MIT LAUWARMEN PILZEN**

**KANINCHEN ROLLBRATEN
METZGERART**

HAUSGEMACHTE KNÖPFLI

**CREME BRÛLÉ
MIT ZITRONENGRAS**

EN GUETÄ



HERBSTSALAT MIT PILZEN

Zutaten:

1 Portion	Salatsauce (<i>Eigenkreation</i>)
300 g	Herbstsalat, z.B. Endivien, Frisée, Chicoreesalat
½ EL	Bratbutter
200 g	Pilze, z.B. Champignons, kleine Eierschwämme
1	Chalotte oder Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	Thymianzweig
wenig	Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Die Salatsauce zubereiten (*Eigenkreation*)
2. Den Salat rüsten, waschen, gut abtropfen, in Streifen schneiden. Kurz vor dem Essen mit der Salatsauce mischen, anrichten
3. Die Bratbutter erhitzen
4. Die Pilze überbrausen, Stiele abschneiden, in Scheiben schneiden oder halbieren. Zugeben, unter ständigem Rühren kurz 2-3 Minuten braten
5. Die Schalotte und die Knoblauchzehe fein schneiden, beifügen und kurz andämpfen
6. 1 Blättchen Thymian abzupfen und zugeben
7. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen und auf den angerichteten Salat geben. Sofort servieren

KANINCHEN ROLLBRATEN

Zutaten:

- 1 Kaninchen, am Stück, ausgebeint
- 2 EL Fleischwürze
- 3 Scheiben Schinken
- 100 g Kalbsbrät
- 10 Pistazien, ohne Schale, grob gehackt
- 1 Schweinsbratwurst
- 10 Tranchen Speck
- Metzgerschnur



Zubereitung:

1. Kaninchen innen würzen, mit Schinkenscheiben einfach belegen
Brät mit Pistazien vermischen. Masse auf dem Schinken verstreichen
2. Schweinsbratwurst in die Mitte legen, Fleisch einrollen, mit
Speckstreifen umwickeln und mit Metzgerschnur binden
Aussen würzen
3. Kaninchenrollbraten in eine feuerfeste, eingeölte Gratinform legen und
im auf 220 °C vorgeheizten Ofen bei Ober- und Unterhitze braten
Sobald sich der feine Kaninchenrollbraten eine schöne braune Farbe
annimmt, Temperatur auf 140 °C zurückschalten und ca. 30 Min. je
nach Grösse und Dicke des Fleisches weiter garen lassen
4. Braten aus dem Ofen nehmen, Form mit Alufolie bedecken
5 Min. abstehen lassen, in dünne Tranchen schneiden

HAUSGEMACHTE KNÖPFLI DON HENRY

Für 10 Personen

Zutaten:

1 Kg	Knöpfliemehl
3 TL	Salz
7.5 dl	Milchwasser (halb Milch, halb Wasser)
10	frische Eier



Zubereitung:

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen
2. Eier verklopfen, zusammen mit dem Milchwasser dazugiessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen (oder mit dem Schwingbesen des Mixers bearbeiten), bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten stehen lassen
3. Salzwasser in einer grosser Pfanne zum sieden bringen
4. Teig portionenweise durchs Spätzlisieb streichen. Sobald die Teigportion verarbeitet ist und die Knöpfli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen und zum Rollbraten servieren.

CRÈME BRÛLÉE MIT ZITRONENGRAS

4 ofenfeste Förmchen von je ca 2 dl



Zutaten:

3 dl	Vollrahm
3 dl	Kokosmilch
2 Stängel	Zitronengras, gequetscht
1	Vanillestängel, längs aufgeschnitten, nur ausgekrazte Samen
3	Eigelb
40 g	Rohzucker
4 TL	Rohzucker

Zubereitung:

1. Den Vollrahm, die Kokosmilch, das Zitronengras und die Vanillesamen unter ständigem Rühren in einer Pfanne aufkochen, unter kleiner Hitze ca 10 Minuten köcheln und absieben
2. Eigelb und Rohzucker in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Mixers verrühren, bis die Masse heller ist.
Den Heissen Kokosrahm unter Rühren dazugiessen, in die Förmchen verteilen
3. ca 45 Minuten in der Mitte des auf 120 Grad vorgeheizten Ofens garen.
Die Förmchen herausnehmen, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und in den Tiefkühler stellen
4. Je 1 Teelöffel Zucker auf der Creme verteilen, mit dem Bunsenbrenner für die Küche sorgfältig caramolisieren (oder bei 250 Grad, Grillfunktion, im Backofen überbacken)