

Kochgruppe Scharf



Menu vom 08.09.2017

**SCHABZIGER CRÊPES
MIT WARMEM LACHS**

**NÜSSLISALAT MIT SPECK
UND CHAMPIGNONS**

**HACKFLEISCH IM TEIGMANTEL
MIT REIS**

BIERCRÈME

EN GUETÄ



SCHABZIGER CRÊPES MIT WARMEM LACHS

Zutaten Crêpes:

3	Eier
1	Prise Salz
75 g	Mehl
1	Messerspitze Backpulver
1.5 dl	Milch
5 EL	Mineralwasser
2 EL	Butter



Zutaten Füllung:

1	Zibu (Butter mit Schabziger)
½	Bund Schnittlauch



Beilage: Lachs

Zubereitung:

1. Eier mit einer Prise Salz schäumig rühren
2. Mehl mit Backpulver und Milch unterrühren.
20 Minuten quellen lassen
3. Mineralwasser in den Teig rühren
4. Pfanne mit Butter einfetten und 4 – 5 Crêpes backen
5. Zibu mit gehacktem Schnittlauch auf die Crêpes verteilen
6. Die bestrichenen und belegten Crêpes eng und fest zu einer Rolle aufrollen und diese anschliessend fest in Folie einwickeln. Die Crêpes kalt stellen.
7. Die Röllchen vor dem Servieren auswickeln und in ca 2 - 3 cm dicke Scheiben schneiden
8. Den Lachs in der Pfanne kurz erwärmen und dazuservieren

NÜSSLISALAT MIT SPECK UND CHAMPIGNONS

Zutaten:

1 Portion Salatsauce (Eigenkreation)
150 – 200 g Nüsslisalat
100 g Specktranchen
100 g Champignons



Zubereitung:

1. Salat rüsten, waschen, gut abtropfen und auf Teller oder Platte anrichten
2. Speck in feine Streifen schneiden, knusprig braten, herausnehmen
3. Pilze waschen, schneiden und über den Salat verteilen
4. Salatsauce kurz vor dem Essen darüberträufeln

HACKFLEISCH IM TEIGMANTEL MIT REIS

Zutaten:

200 g	Hackfleisch
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
½	Lauchstengel
½	gelbe Peperoni
1	Rüebli
1	Blätterteig (ca 20-25 cm breit)
70 g	Tomatenpüree (1 kl. Büchse)
½ lt	Rotwein Italienische Kräuter Salz und Pfeffer Fleischgewürze
180 g	Reis Bouillon Zwiebeln



Zubereitung:

1. Hackfleisch mit klein geschnittenen Zwiebeln und fein gehacktem Knoblauch anbraten und würzen
2. Gemüse fein geschnitten dazugeben, dämpfen und mit Rotwein ablöschen
3. Tomatenpüree dazugeben, leicht köcheln und dann erkalten lassen
4. ausgewallter Blätterteig mit erkalteter Sauce bestreichen, rollen und die Ränder gut verschliessen und mit Teigresten verzieren
5. im Backofen bei 180° C 20 Minuten backen
6. Reis kochen
7. Teigrolle zusammen mit dem Reis servieren

BIERCRÈME

Zutaten:

2	Eier
40 g	Zucker
1	abgeriebene Zitronenschale
6 dl	Süssbier (Eve)
20 g	Maizena



Zubereitung:

1. Eier, Zucker und Zitronenschale schaumig rühren
2. Maizena im Süssbier auflösen, aufkochen und das kochende Bier langsam zur Eier-/Zuckermasse geben (Schöpflöffelweise unterrühren)
3. alles zusammen nochmals aufwärmen bis max. 90° C (ja nicht kochen!)
4. in eine Schüssel giessen, mit Klarsichtfolie abdecken und kühl stellen
5. in Dessertschale servieren
6. dazu geniessen wir einen Café avec ?