

Kochgruppe Scharf Lachen

Menu vom 10. Januar 2020



Mandelschaumsuppe

*



Wurstplatte

Federkohl mit Rüepli an Kümmelrahm

Schnittlauch-Kartoffeln



*

Orangen-Feigen-Salat mit Grand Marnier



Mandelschaumsuppe

| | |
|---|--|
| 100g Mandelblättchen | in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten |
| 1 mittlere Zwiebel | |
| 1 Knoblauchzehe | fein würfeln und zusammen in Olivenöl glasig dünsten |
| 250g Kartoffeln | schälen und in Würfel schneiden |
| 2 Sardellenfilets | abtropfen lassen und fein hacken und mit ca. 2/3 der gerösteten Mandeln ebenfalls in die Pfanne geben und kurz mitdünsten. |
| 6 dl Geflügelbouillon | beigeben, mit |
| 1 dl Schlagrahm | auffüllen und |
| Salz und Pfeffer | abschmecken und bei mittlerer Hitze 20 Min. kochen lassen. |
| 80g Chorizo | |
| 1 Dattel | fein würfeln und in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen |
| 2 Stiele glatte Petersilie | von den Stielen zupfen und fein schneiden. |
| Suppe fein pürieren, kurz aufkochen und | |
| 150g Crème fraiche | beigeben und unterziehen. Mit Salz, Pfeffer und |
| ca. 3 EL Zitronensaft | würzen. |
| Suppe mit dem Schwingbesen kurz aufschäumen, in Tellern anrichten und mit der Chorizo-Dattel-Mischung, den restlichen Mandeln und der Petersilie bestreuen und servieren. | |

Federkohl mit Rüeblen an Kümmelrahm

800g Federkohl die grünen Blätter von den Rippen streifen und gründlich kalt abspülen. Reichlich Salzwasser aufkochen. Die Federkohlblätter hineingeben und 10 Minuten blanchieren. Dann abschütten, gründlich kalt abschrecken und gut ausdrücken. In Streifen schneiden

300g Rüeblen schälen und in schräge Scheiben schneiden

1 Zwiebel fein hacken

In einer weiten Pfanne

2 Esslöffel Butter erhitzen. Die Rüeblen und die Zwiebel darin andünsten. Den Federkohl beifügen, kurz mitdünsten und

1 dl Noilly Prat dazugießen und mit

Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt etwa 5 Minuten dünsten

1 1/2 dl Rahm

1 Teelöffel Kümmel mischen und über das Gemüse gießen.

Alles ungedeckt unter gelegentlichem Wenden nochmals 10 Minuten dünsten und abschmecken. Die Garflüssigkeit soll dabei fast ganz einkochen.

