# Kochgruppe Scharf Lachen

# Menu vom 10. Januar 2020



## Mandelschaumsuppe

\*

# Wurstplatte Federkohl mit Rüebli 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.

Kochgruppe Scharf 10. Januar 2020 Bruno De Simoni

#### Federkohl mit Rüebli 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 Rüebli schälen und in schräge Scheiben

schneiden

1 Zwiebel fein hacken

In einer weiten Pfanne

2 Esslöfel Butter erhitzen. Die Rüebli 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.

Kochgruppe Scharf 10. Januar 2020 Bruno De Simoni

### Orangen-Feigen-Salat mit Grand Marnier

4 Orangen sauber schälen und in dünne Streifen

schneiden

150 g frische Feigen ebenfalls in dünne Streifen schneiden.

Dann abwechselnd mit den

Orangenscheiben in ein Dessertglas

geben.

Saft von 1 Orange und einer

1/2 Zitrone mit

2 EL Grand Marnier mischen und das Ganze über den Salat

giessen. Im Kühleschrank ca. 2 Std. ziehen

lassen.

50 g Mandelsplitter leicht rösten (ohne Fett)

Vor dem servieren etwas Rahm aufschlagen, und mit den Mandelsplittern garnieren. Dazu passt auch ein Stück zartbittere dunkle Schokolade oder etwas ähnliches.

En Guete wünscht dä Chef



Bruno