

# Kochgruppe Scharf

## Menue vom 14. September 2018

---

### Gemüsesuppe

#### Wiener Tafelspitz an Meerrettichsauce, Bratkartoffeln und Rahmspinat

#### Champagnercrememit Japonais

---

### Gemüsesuppe

Rindshuftdeckel  
1 Zwiebel  
Knoblauch  
Suppengemüse

Rindshuftdeckel ca. 2-2.5 Std köcheln lassen  
Nach ca. 1 Std. Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch mitköcheln lassen



### Meerrettichsauce

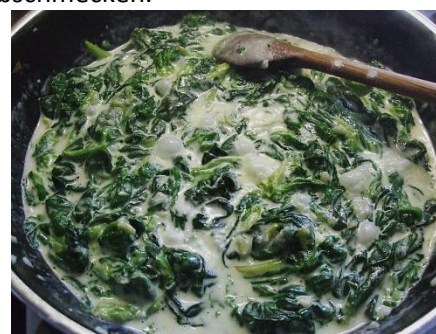
30 gr. Butter  
30g Mehl  
20g frischer Meerrettich  
(braucht sicher mehr, ist Geschmackssache)  
1.5 dl Rahm  
Ca. 2 dl Bouillon  
Salz und Pfeffer

Butter schmelzen, dann Mehl zugeben  
Bei kleiner Hitze unter stetem Rühren dünsten,  
bis eine kompakte hellblonde Masse entsteht  
Bouillon zugeben, aufkochen und 15 Min. köcheln lassen  
Geraffelten Meerrettich und Rahm zugeben und  
abschmecken.

### Rahmspinat

0.5 Tasse Bouillon  
1El Butter  
1 Knoblauchzehe (können auch 4 sein)  
150g Rahm  
500g Spinat (frisch)  
1 Stk. Zwiebel

vom Spinat grobe Stengel abschneiden, -waschen und  
abtropfen lassen.  
Zwiebel und Knoblauch fein schneiden  
Butter in die Pfanne und Zwiebel und Knoblauch kurz  
andünsten, Spinat zugeben und zusammenfallen lassen.  
Bouillon und Rahm zugeben, 5 Min köcheln lassen mit Salz,  
Pfeffer und Muskat abschmecken.





## **Champagnercreme mit Japonais**

3dl Champagner

1El Maizena

3 frische Eier

100g Zucker

Alles in einer Pfanne gut verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen  
Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen lassen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen. Creme glatt rühren, in 4 Gläser verteilen, Japonais auf die Creme setzen, sofort servieren.



**En Guetä wünscht allne  
Dä hütig Tageschef  
Jöni**