

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**