

# Kochgruppe Scharf Lachen

*Menu vom 15. März 2019*

**Lauch-Kartoffelsuppe**



\*

**Rindsmedaillon in Rotweinsauce  
Bärlauch-Spätzli  
Dörrbohnen**

\*

**Zitronen-Feuilletés**



## Lauch-Kartoffelsuppe

2dl Weisswein	
8 dl Wasser	zum kochen bringen und mit
Bouillon	ca. 5 Min einkochen lassen.
200g Lauch	in kleine Ringe schneiden
200g Kartoffeln (mehlig)	würfeln und zusammen mit dem Lauch der Bouillon begeben. Gut einkochen lassen. Das Ganze dann mit dem Stabmixer pürieren
1 dl Vollrahm	darunterziehen und mit
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer	abschmecken.
100g Bratspeck	in feine Streifen schneiden, anbraten und der Suppe begeben.
Brot in ca. 1cm grosse Würfel schneiden, in etwas Öl gut anbraten und dann die Croutons zum garnieren verwenden.	

## Rindsmedaillon mit Rotweinsauce

5 dl Rotwein auf mittlerem Feuer auf ca. 1dl einkochen lassen.

Den Backofen auf 70 Grad vorheizen

4 dicke Medaillons (gut gelagerte Huft) mit Salz und Pfeffer würzen und im Bratbutter 2 Minuten kräftig anbraten. Sofort auf eine vorgewärmte Platte geben und im Ofen bei 70 Grad ca. 45 Minuten nachziehen lassen.

Das überschüssige Fett aus der Pfanne abgiessen. Den Bratensatz mit

0.5 dl Portwein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen.

Dann den eingekochten Rotwein dazu giessen und

1 TL Tomatenpüree beifügen. Nochmals kurz aufkochen und beiseite stellen.

Für die Garnitur:

1 Zwiebel in dünne Ringe schneiden, in etwas Mehl wenden und im Bratbutter knusprig braun rösten. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen

Die Sauce nochmals kurz aufkochen und

2 EL Vollrahm unterrühren

ca. 80g Butter in Stücken unter die Sauce ziehen bis sie leicht gebunden ist. Mit

Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rindsmedaillon auf vorgewärmten Tellern mit Sauce und den Beilagen anrichten und mit den Zwiebelringen garnieren

## Bärlauch-Spätzli

80g frischen Bärlauch

waschen, tropfnass in ein Pfanne geben und zugedeckt dämpfen bis er zusammen gefallen ist. Sofort in eiskaltem Wasser abschrecken, abgiessen und gut ausdrücken, dann fein hacken.

300g Mehl

1 TL Salz

wenig Muskatnuss

1,2dl Wasser

3 Eier

2 EL Sonnenblumenöl

in eine Schüssel geben und mit Mixer verquirlen bis der Teig Blasen wirft. Den gehackten Bärlauch darunter mischen und ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Reichlich Wasser aufkochen und salzen. Den Teig durch das Spätzli-Sieb (portionenweise) in das kochende Wasser streichen. Sobald sie an die Oberfläche steigen, mit einer Lochkelle herausnehmen und kalt abspülen. Vor dem servieren die Spätzli in Butter bei mittlerer Hitze unter regelmässigem wenden aufwärmen.

## Dörrbohnen

100g Dörrbohnen

40-60 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen, abgiessen und mit kaltem Wasser gründlich abspülen.

1 Zwiebel (feingehackt)

3 Knoblauchzehen (Scheiben)

Butter

Bouillon

andünsten, die Bohnen begeben und mit ablöschen. Dann zugeeckt während mind. 45 Minuten bei leichter Hitze garen und mit abschmecken

Salz und Pfeffer

## Zitronen-Feuilletés

Vorbereitung:

1 Blätterteig-Blatt mit etwas Wasser bestreichen, ein zweites darauf legen und ganz leicht darüber wallen. Herzen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Kurz kühl stellen.

Zum backen 10 Minuten in den auf 220 Grad vorgeheizten Ofen geben (Mitte), Ofen ausschalten und bei leicht geöffneter Türe das Gebäck ca. 10 Minuten trocknen lassen, herausnehmen und auskühlen

Füllung:

2 dl Wasser

150g Zucker

2 Eier

1 Bio Zitrone (nur die Schale) in eine Pfanne geben und gut verrühren.

2 EL Maizena

2 Zitronen (nur den Saft)

1 Orange (nur den Saft)

ebenfalls verrühren und auch in die Pfanne geben. Alles bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen kurz *vors* Kochen bringen. Pfanne vom Herd nehmen und kurz weiter rühren. Masse in einer Schüssel kaltstellen.

1,5 dl Vollrahm

steifschlagen und vor dem Füllen darunter ziehen

Füllen:

Die abgekühlten Feuilletés kurz vor dem servieren mit einem Messer sorgfältig quer halbieren. Je 2-3 EL Füllung auf den Bödeli verteilen, Deckel darauflegen und mit etwas Puderzucker bestäuben.

En Guete wünscht dä Chef



Bruno