

Kochgruppe Scharf

Menü vom Freitag 04. Febr. 2022

Chicoréesalat mit Äpfeln Mit Sauerrahm-Jogurt-Marinade



Omelette mit Rindfleischfüllung und Gemüse



< Sántis im Schnee > Whisky – Himbeer - Traum



En guetä wünscht Üch dä
Chefkoch Andi

Chicoréesalat mit Äpfeln

Mit Sauerrahm-Jogurt-Marinade

Für 4 Personen

300 g	Chicorée	Den Chicorée in 0,5 cm breite Streifen schneiden und dann Waschen.
300 g	Äpfel (rotbackig)	Die Äpfel waschen und mit der Schale fein würfeln. Beides mit der Salat Sauce verrühren.

Sauce

½ Be	Sauerrahm	
½ Be	Jogurt	
1 TI	Honig	
1 TI	Senf	
2 TI	Kräuter	Frisch (Dill, Schnittlauch oder Petersilie) fein geschnitten
1 TI	Salz	
1	Zitrone	Saft davon
16	Walnüsse	Fein geschnitten

Jogurt und Sauerrahm verrühren und mit dem Honig, Senf, Kräutern, dem Salz und dem Zitronensaft eine Salatsauce zubereiten

In Portionenschälchen füllen und Nüsse darauf streuen.

Omelette mit Rindfleischfüllung

Für 4 Personen

Omelette

200 g Weissmehl

4 Eier

4 dl Milch

50 g Butter, flüssig,
abgekühlt

½ TI Salz
Bratbutter

Ofen auf 60 Grad vorheizen.

Mehl, Eier, Milch, Butter und Salz in einen Messbecher geben, gut verrühren. Teig zugedeckt ca. 10 Min. quellen lassen.

Wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. So viel Teig in die Pfanne geben, dass der Boden überzogen ist. Hitze reduzieren. Ist die Unterseite gebacken, und löst sie sich von selbst, Omelette wenden, fertig backen, warm stellen. Mit dem restlichen Teig gleich verfahren.

Fleisch anbraten

Bratbutter zum Braten
600 g Geschnetzeltes

½ TI Salz

Wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch trocken tupfen, portionenweise ca. 2 Min. braten, herausnehmen, salzen, warm stellen. Bratfett auftupfen.

Sauce

Wenig Bratbutter
1 Zwiebel

200 g Champignons

¼ Bund Petersilie

3 El Sântis Malt (Whisky)

½ TI Zitronensaft

1,5 dl Saucen-Halbrahm

½ TI Maizena

½ dl Rindsbouillon, kalt

¼ TI Salz
Pfeffer

Zwiebel fein gehackt,

Champignons in Scheiben schneiden,

Petersilie fein geschnitten.

Bratbutter in derselben Pfanne warm werden lassen. Zwiebel an dämpfen und mit Whisky ablöschen. Champignons und Zitronensaft begeben, ca. 5 Min. mitdämpfen. Saucen Halbrahm begeben, aufkochen.

Maizena mit der Bouillon verrühren, unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, Sauce ca. 5 Min köcheln. Fleisch begeben, nur noch heiss werden lassen, würzen, Petersilie darüber streuen.

Gemüse

Karotten und Kohlraben

< Sämtis im Schnee > Whisky-Himbeer-Traum

Für 4 Portionen

125 g Honig, flüssig

Honig und Whisky verrühren, Himbeeren dazugeben, vermischen, auf 4 Dessertgläser verteilen.

5 El Sämtis Malt-Whisky

(Wenig Himbeeren beiseite stellen zum Garnieren)

300 g Himbeeren

3 El Haferflocken

Haferflocken rösten und auskühlen.

Die Hälfte der Haferflocken unter den Rahm mischen. Restliche Flocken zum Garnieren beiseite stellen.

3,5 dl Rahm

Rahm steif schlagen

Rahm auf die Himbeeren geben. 1-2 Std. kühl stellen.

Vor dem servieren mit Haferflocken und Himbeeren garnieren.