

Menü

*Eingesalzenes gesottenes Rindsfleischcarpaccio mit „Ginanser „ (angerührter Ziger)
an einer Verjussauce*

Das Original Cordon-bleu mit gebackenen Kartoffeln und Gemüse allerlei

Roggenbrotmousse mit Erdbeerschaum

Gsottus Rindsfleisch

Eingesalzenes, luftgetrocknetes Rindfleisch

1 Karotte

Etwas Sellerie

1/2 Lauchstängel

2 Lorbeerblätter

Etwas Pfefferkörner

Alle Zutaten in eine Pfanne geben, mit kaltem Wasser auffüllen und so lange sieden bis die einzelnen Fleischstücke gekocht sind. Auskühlen lassen.

Ginanser

Für 4 Personen

500g Ziger

100g Ricotta

50g Joghurt

2 EL feingehackter Peterli

1 EL feingehackter Basilikum

1 EL Estragon oder andere Küchenkräuter

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Ziger, Ricotta, Joghurt, gehackte Kräuter - alles gut miteinander mischen.

Würzen mit Salz und Pfeffer.

Abdecken mit einer Frischhaltefolie und für eine halbe Stunde kühlstellen.

Das Original Cordon-bleu

4 Schweinsschnitzel im Schmetterlingsschnitt ca. 150 g.
100 g Raclettekäse
4 kleine, dünn geschnittene Tranchen Rohschinken.
schwarzer Pfeffer aus der Mühle Salz
1 Ei.
50 g Mehl.
120 g Paniermehl.

Das Schweinssteak im Schmetterlingsschnitt zuschneiden. Je nach Grösse das Fleisch etwas ausklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen nun das Ganze mit Rohschinken und Käse so füllen das der Käse nicht auslaufen kann. Zuerst im Mehl wenden

Dan durch das Ei ziehen und zum Schluss im Paniermehl wenden. Noch einmal gut das Paniermehl an das Fleisch drücken. Im Fett schwimmend ausbacken

Gebackene Kartoffeln allerlei

2 EL Olivenöl
TL Cayennepfeffer
1 TL Thymian
1 TL Salz alles in einer grossen Schüssel verrühre
1 Knoblauchknolle halbiert
400g vorwiegend fest kochende Kartoffeln
300g Süsskartoffeln
300g Blaue Kartoffeln
unter fliessendem Wasser bürsten,
abtropfen. Kartoffeln ungeschält vierteln,
Süsskartoffeln schälen und in Stücke schneiden
in dieselbe Schüssel geben, mischen.
Kartoffeln mit der Schale nach unten auf
ein mit Backpapier belegtes Blech lege
Backen:
ca. 30 Min. in der oberen Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Gemüse

500g verschiedene Gemüse

½ Zwiebel

50g Butter

Das Gemüse rüsten zuschneiden und einzeln kochen.

Zwiebeln schälen hacken und mit der Butter anrösten .

Roggenbrotmousse

250g Milch

1 Stk. Vanillestengel

100g Roggenbrot

20g Kirsch

3 Stk. Eigelb

75g Zucker

30g Weisswein

4g Gelatine

300g Rahm

Roggenbrot in kleine Würfel schneiden. Milch mit Vanillestengel aufkochen und Roggenbrot begeben dann nochmals aufkochen lassen. Vanillestengel auskratzen und das March dem Roggenbrot begeben. Das Roggenbrot gut mixen. Die eingeweichte Gelatine begeben und alles gut mischen. Eigelb, Zucker und den Weisswein in einer Schüssel auf einem warmen Wasserbad schlagen bis die Masse schön warm ist. Danach diese Masse solange rühren bis sie wieder kalt ist. Die Roggenbrotmasse und den Kirsch dazugeben und gut mischen. Dann den geschlagenen Rahm dazugeben und vorsichtig darunter heben. Die Masse abfüllen und kaltstellen.

Himbeermousse

125 g Eiweiss

125 g Zucker

4 Blatt Gelatine einweichen

250 g Himbeermark

500 g Rahm geschlagen

Zucker und Eiweiss zu Schnee schlagen. Gelatine mit etwas Himbeermark schmelzen danach zu 1/3 Rahm und 1/3 Eiweiss mit Himbeermark mischen. Zuletzt alles zusammen vorsichtig mischen.

Das Himbeermousse auf dem Roggenbrotmousse anrichten.