



Antrittschochete Norbert Locher

Freitag 25. März 2022

Lozärner Fasnachtsmenu

Toast mit Lachs auf einem Bett mit Dillsenf

Rüebliuppe mit Ingwer

Lozärner Chögelipastete mit Erbsli

Birekompott mit Lozärner Birewegge

Toast mit Lachs auf einem Bett mit Dillsenf



Zubereitung:

Toasts mit Butter bestreichen

Das Bett mit Dillsenf über die Butter

Lachs auf Dillsenf verteilen

Den Toast in 4 Teile schneiden und 1 Tupf Meerrettichschaum und 1 Kaper drauf



Rüebli-suppe mit Ingwer



Zutaten für 2 Personen:

- 300 g Rüebli, in Scheibchen
- 0.5 Schalotten, gehackt
- 0.5 EL Butter
- 3 dl Gemüsebouillon
- 0.5 TL frischer Ingwer, fein gerieben
- 0.5 Bio-Zitronen, abgeriebene Schale
- 0.5 TL Zitronensaft
- Salz, nach Bedarf
- Pfeffer, nach Bedarf
- 0.9 dl Rahm (steif geschlagen)

Zubereitung:

1. Rüebli und Schalotte in der warmen Butter andämpfen
2. Bouillon dazugießen, zugedeckt weich kochen
3. Suppe fein pürieren
4. Ingwer, Zitronenschale und -saft darunter mischen, würzen
5. Schlagrahm sorgfältig darunter ziehen
6. anrichten

Zutaten für 18 Personen:

- 2700 g Rüebli, in Scheibchen
- 5 Schalotten, gehackt
- 5 EL Butter
- 2,7 l Gemüsebouillon
- 5 TL frischer Ingwer, fein gerieben
- 5 Bio-Zitronen, abgeriebene Schale
- 5 TL Zitronensaft
- Salz, nach Bedarf
- Pfeffer, nach Bedarf
- 8 dl Rahm (steif geschlagen)

Lozärner Chögelpastete mit Erbsli



Zutaten für 4-6 Personen:

Füllung:

- 50 g Sultaninen
- 2 - 3 EL Cognac oder Apfelsaft
- 500 g Kalbfleisch, z.B. Stotzen, klein gewürfelt
Bratbutter oder Bratcrème
Salz, Pfeffer
- 400 g Champignons, in feine Scheiben geschnitten
- 1 Zwiebel, fein gehackt
Butter zum Dämpfen
- 4 - 5 EL Mehl
- 2 dl Weisswein
- 6 dl Fleischbouillon (Kalbsfond)
Pfeffer aus der Mühle
- 400 g Kalbsbrät
- 2 dl Rahm zum Abschmecken

Zubereitung:

Füllung:

1. Sultaninen im Cognac einlegen.
2. Das Fleisch in der heissen Bratbutter kurz anbraten, herausnehmen, würzen.
3. Die Champignons und Zwiebeln in der Butter andämpfen. Mit dem Mehl bestreuen, kurz mitrösten.
4. Wein und Bouillon dazugiessen.
5. Gewürze und Sultaninen beifügen und unter Rühren aufkochen.
6. Aus dem Brät mit 2 Teelöffeln kleine Kugeln formen. Im Bratbutter kurz anbraten und nachher in der Sauce 5-10 Minuten ziehen lassen.
7. Angebratenes Fleisch beifügen, kurz erhitzen.
8. Mit Rahm abschmecken
9. Pastetli auf ein Blech verteilen, Deckeli rausnehmen und separieren und vor dem Essen kurz in den Ofen



Erbsli mit ein wenig Wasser und Butter kurz aufkochen und abschmecken

Zutaten für 18 Personen:

Füllung:

- 200 g Sultaninen
- 10 EL Cognac oder Apfelsaft
- 2000 g Kalbfleisch, z.B. Stotzen, klein gewürfelt
- Bratbutter oder Bratcrème
- Salz, Pfeffer
- 1600 g Champignons, in feine Scheiben geschnitten
- 4 Zwiebeln, fein gehackt
- Butter zum Dämpfen
- 16 -20 EL Mehl
- 8 dl Weisswein
- 24 dl Fleischbouillon (Kalbsfond)
- Pfeffer aus der Mühle
- 1600 g Kalbsbrät
- 8 dl Rahm zum Abschmecken

Birekompott mit Lozärner Birewegge



Zutaten für vier Personen:

0.5 kg Birnen
1 Zitrone
250 ml Wasser
50 g Rohrzucker
1 Pack Vanillezucker
1 TL Zimtpulver

Zubereitung: Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Birnen schälen, entkernen und in grobe Stücke schneiden.
Zitrone auspressen und mit dem Wasser in einen Topf geben.
Zucker, Vanillezucker, Zimt und Birnenstücke hinzufügen.
Die Birnenstücke mit den restlichen Zutaten aufkochen und **ca. acht bis zehn Minuten weichkochen.**

Zutaten für 18 Personen:

2.5 kg Birnen
5 Zitronen
1250 ml Wasser
250 g Rohrzucker
5 Pack Vanillezucker
5 TL Zimtpulver

Lozärner Birewegge:

Füllung auf Blätterteig portionieren, zusammenrollen, mit Eigelb bestreichen und in den Ofen schieben

