

Menu
Montag, 18. November 2019

Randen-Mascarpone Mousse
Rüebli Salat
Gemischter Blattsalat

Suure Mocke
Rotkraut
Spätzli

Monte bianco mit Meringues
und Vanilleglacé

Tips:

- Nach Belieben können dem Rotkraut in der Hälfte der Kochzeit gefrorene Kastanien beigegeben werden
- das Rotkraut kann zusätzlich mit Zimt, Piment, Sternanis, wenig dunkler Schokolade oder 1-2 Caramels aromatisiert werden.
- zum Sauerbraten passt sehr gut auch Kartoffelstock und Rosenkohl oder Lauchgemüse

Randen-Mascarpone-Mousse

für 4 Personen

150 g Randen, gekocht	schälen, in kleine Würfel schneiden
1 Knoblauchzehe, gepresst	
Salz und Pfeffer aus der Mühle	dazu geben, zusammen pürieren
100 g Mascarpone	in einer Schüssel gut verrühren, unter die Randenmasse ziehen
1,8 dl Rahm, steifgeschlagen	vorsichtig unterziehen Zugedeckt in den Kühlschrank stellen bis zum Servieren

Rüebli Salat auf Blattsalat

für 4 Personen

500 g Rüebli	schälen, mit der Rösti- oder Bircherraffel direkt in die Sauce reiben
--------------	---

Sauce:

¼ TL Salz	
Pfeffer aus der Mühle	
wenig Senf	
1 Prise Zucker	
3 EL Zitronensaft	
½ Becher Nature Joghurt	
½ dl Rahm	alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren
3 EL Haselnüsse, gehackt	in einer Bratpfanne ohne Fett rösten bis sie duften auskühlen lassen

Anstelle von Zitronensaft kann eine Mischung von 2 EL Orangensaft und 1 EL Zitronensaft beigegeben werden.

Gemischter Blattsalat

für 4 Personen

Ca. 200 g Blattsalat nach Belieben – Endivien, Brüsseler, Cikorino rosso, Nüsslersalat, Frisée, Kopfsalat, Eichblatt rot und grün, etc.

Den Blattsalat waschen und in mundgerechte Stücke zupfen oder schneiden, auf den Tellern ausbreiten, mit der Salatsauce beträufeln, den Rüebli Salat und das Randenmousse dazu anrichten, den Rüebli Salat mit den Nüssen garnieren.

Suure Mocke

für 6 – 8 Personen

Beizen:

1 Zwiebel	halbieren
1 Stück Lorbeerblatt 4 Stück Nelken	die Zwiebel damit bestecken
1 Teelöffel Wacholderbeeren 1 Teelöffel Pfefferkörner 1 Rosmarinzweig 7.5 dl Rotwein kräftig 1 dl Rotweinessig	alles zusammen in eine Pfanne geben, aufkochen, auskühlen lassen, in eine Schüssel geben
1.2 kg Rindsbraten	hineinlegen, so dass das Fleisch gut mit der Flüssigkeit bedeckt ist. Die Schüssel mit Folie zudecken und für 5 – 7 Tage in den Kühlschrank stellen. Das Fleisch täglich wenden.

Zubereitung:

Das Fleisch aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und mit Küchenpapier abtupfen. Die Marinade aufkochen, durch ein Sieb giessen und beiseite stellen.

Salz und Pfeffer	das Fleisch würzen
2 EL Bratbutter	In einem Bräter erhitzen, das Fleisch in der heissen Bratbutter rundum kräftig anbraten, herausnehmen.
1 Stück Rüebli 1 Stück Sellerie klein 1 Stück Lauchstange klein	das Gemüse in Würfel schneiden und im Bratensatz andünsten.
2 Esslöffel Mehl	in ein Siebchen geben und darüber streuen, mitdünsten
2 Esslöffel Tomatenpüree 1 Esslöffel Honig	beifügen, alles gut mischen und mit der aufgekochten Marinade ablöschen. Das Fleisch wieder dazugeben
4 Zweige Thymian 4 Zweige Rosmarin	darüber legen. Zugedeckt aufkochen

Den Bräter in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf die zweitunterste Rille geben und etwa 2½ Stunden schmoren lassen. Kocht die Flüssigkeit zu stark ein, etwas Rotwein oder Wasser nachgiessen.

Das Fleisch aus der Sauce nehmen und warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb in eine Pfanne giessen; ist sie sehr dünn, etwas einkochen lassen.

Am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Braten in Scheiben aufschneiden und mit der Sauce umgiessen.

Rezept Annemarie Wildeisen

Rotkraut

Für 4 - 6 Personen

1 Zwiebel	fein hacken
1 Apfel	schälen, klein würfeln
1 EL Bratbutter	in einer Pfanne erhitzen
800 g bis 1 kg Rotkabis	Zwiebel und Apfel andünsten rüsten, waschen, hobeln oder fein schneiden zugeben, mitdämpfen
1 Lorbeerblatt	
1 – 2 Nelken	zugeben
1 dl Rotwein	ablöschen, etwas einköcheln lassen
1 – 2 EL Rotweinessig oder Balsamico	zugeben
1 Thymianzweig	dazugeben
ca. 1 dl Gemüsebouillon	zugiessen, aufkochen, zugedeckt 30 – 40 Minuten auf kleinem Feuer weich kochen Eventuell Flüssigkeit zufügen
Salz und Pfeffer	abschmecken
1 EL Butter	
2 – 3 EL Johannisbeergelée	zum Verfeinern unterrühren

Monte bianco

Vermicelle Berg mit Rahm, Meringue und Vanilleglaçé

für 4 Personen

2 P. Marronipurée tiefgekühlt
(oder frisch)

auftauen lassen, in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben

etwas Kirsch (oder ein anderer Schnaps nach Belieben)

dazugeben, verrühren

1 – 2 EL Rahm

darunterrühren, die Masse sollte dickcremig sein
die Masse in eine Vermicellepresse einfüllen

4 – 6 Meringueschalen

grob zerbrechen, auf einem Teller oder einer Tortenplatte rund verteilen

Die Vermicellemasse durch die Presse über die Meringueschalen drücken, einen Berg formen

2 dl Rahm

steif schlagen, über den Vermicelleberg verteilen

wenig Kakaopulver

darüber streuen

Den Monte bianco auf den Tisch bringen und mit einem grossen Löffel Portionen ausschneiden und servieren.

1 P. Vanilleglaçé nach Belieben Kugeln formen und zum Monte bianco servieren

Der Montebianco kann auch direkt in Dessertschüsselchen angerichtet werden. Dazu die zerbröckelten Meringue zuunterst in das Gefäss geben, eine Kugel Vanilleglaçé darauflegen, die Marronimasse darüberpressen, obendrauf den Rahm verteilen. Kakaopulver darüber stäuben