

Menu

Montag, 2. Dezember 2019

Lauchsuppe mit Safrancrou̇tons

Rotkohlsalat mit Aepfeln und Baumnu̇ssen **Nu̇sslersalat mit Speckstreifen**

Crespelle alla fiorentina **(mit Spinat und Ricotta)**

Vermicelle-Roulade

Tips:

- Crespelle lassen sich gut auch schon einen Tag vorher zubereiten – einfach backen und durch einzelne Lagen Pergamentpapier getrennt auf einem Teller, mit Folie abgedeckt im Ku̇hlschrank aufbewahren. Fu̇llen erst vor dem U̇berbacken.

Lauchsuppe mit Safran-Croûtons

für 4 Personen

1 EL Bratbutter	in einer Pfanne erwärmen
1 Zwiebel	schälen, in grobe Stücke schneiden andünsten
1 Knoblauchzehe	fein gehackt, mitdünsten
200 g Lauch	gut waschen, rüsten und in Stücke schneiden mitdünsten
2 kleine Kartoffeln	schälen, in Stücke schneiden, mitdünsten
Pfeffer Muskatnuss gerieben Salz	würzen
8 dl Bouillon	ablöschen, aufkochen, bei kleiner Hitze ca. 15 bis 20 Minuten weichkochen Pürieren
1 dl Rahm	unterrühren, nochmals erwärmen
1 Bund Schnittlauch	fein schneiden für Garnitur

Safran-Croûtons

2 – 4 Scheiben Brot	in Würfel schneiden
1 EL Butter 1 Briefchen Safran	in der Bratpfanne mischen und erhitzen Die Brotwürfel beifügen und unter ständigem Rühren knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Die Suppe in Teller oder Schälchen anrichten, mit den Croûtons und geschnittenem Schnittlauch garnieren

Rotkohlsalat mit Karotten

für 4 Personen

Sauce:

½ TL Senf

3 – 4 EL Weiss- oder Rotweinessig

4 – 6 EL Raps- oder Sonnenblumenöl

Pfeffer

Salz

die Zutaten gut verrühren

1 kleiner Rotkabis

waschen, die welken äusseren Blätter entfernen halbieren und vierteln, den inneren Strunk entfernen, direkt in die Sauce fein schneiden oder hobeln

2 – 3 Karotten

schälen, in feine Streifen schneiden oder hobeln Zugedeckt ca. 1 Stunde ziehen lassen.

1 Bund Schnittlauch

fein schneiden, unter den Salat mischen

Nach Belieben können eine Handvoll, grob zerdrückter, geröstete Baumnüsse unter den Salat gemischt werden

Nüsslersalat mit Speckstreifen

für 4 Personen

250 g Nüsslersalat

rüsten, waschen, gut abtropfen lassen

100 g Speckstreifen

fein schneiden, ohne Fett in einer Bratpfanne knusprig braten, etwas auskühlen lassen

Sauce:

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 TL Senf

Salz

3 EL Kräuter-, Apfel- oder Balsamicoessig

5 - 6 EL Sonnenblumenöl

1 Knoblauchzehe, gepresst

alle Zutaten gut verrühren

Nüsslersalat auf Teller anrichten, kurz vor dem Servieren mit der Salatsauce beträufeln, Speckstreifen darüber anrichten

Crespelle alla fiorentina

für 4 Personen

Crespelle ist die italienische, sehr dünn ausgebackene Variante unserer Omeletten und wird typischerweise mit Pikantem serviert, wie in unserem Beispiel mit Spinat, Ricotta und Parmesan.

Crespelle :

2,5 dl Milch	in eine Schüssel giessen
100 g Mehl	nach und nach unter Rühren beifügen und glatt rühren
2 Eier	nacheinander beifügen, gut verrühren
¼ TL Salz	unterrühren
Den Teig etwa 15 Minuten ausquellen lassen	

Backen:

Den Boden einer beschichteten Bratpfanne mit etwas Butter ausstreichen, erhitzen. Den Crespelle-Teig nochmals gut umrühren, dann daraus 8 kleine, dünne Omeletten backen. Teig gleichmäßig durch Schwenken der Pfanne verteilen und hauchdünne Crespelle backen, dabei einmal wenden. Auf einen Teller legen.

Füllung:

300 g Blattspinat gefroren	auftauen lassen, in einer Pfanne zugedeckt dünsten bis er gänzlich aufgetaut ist, auskühlen lassen, ausdrücken, fein hacken
2 Eier	verquirlen, zum Spinat geben
200g Ricotta	untermischen
2 EL Parmesan	darunter mischen
Pfeffer	
Muskatnuss frisch gerieben	
Salz	würzen

Crespelle mit der Ricotta-Spinat-Füllung bestreichen, aufrollen und nebeneinander in eine ausreichend große, mit Butter gefettete Auflaufform setzen.

Sauce zum Überbacken:

1,5 dl Rahm	
1 dl Milch	in ein Pfännchen geben
1 Knoblauchzehe	schälen, dazupressen alles aufkochen
100 g Parmesan gerieben	beifügen
Salz, Pfeffer	
1 Prise Muskatnuss	würzen

Die Sauce über die Crespelle verteilen

Die Crespelle im 180 Grad (Umluft) beziehungsweise 200 Grad (Unter-/Oberhitze) heissen Ofen in der Mitte etwa 20 Minuten überbacken.

Vermicelle-Roulade

Zutaten:

220 g tiefgekühltes Marronipurée auftauen lassen, in Stücke schneiden

3 Eigelb
90 g Zucker

zusammen so lange rühren bis die Masse hell ist

das Marronipurée darunter mischen, nochmals gut rühren

3 Eiweiss
1 Prise Salz
2 EL Zucker

zusammen steif schlagen
zugeben, weiter schlagen bis die Masse glänzt

je 1 EL Mehl und Kakaopulver

mischen, zusammen mit dem Eischnee sorgfältig unter die Ei-Marroni-Masse ziehen

Die Masse ca. 1 cm dick, rechteckig auf ein mit Backpapier belegtes Blech austreichen.

Backen:

ca. 6 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Herausnehmen, Biskuit sofort auf ein Backpapier stürzen, das Blech umgedreht darüberlegen, mit einem Tuch zudecken, auskühlen lassen

1,8 dl Rahm
2 EL Zucker
25 g Pistazien, gehackt

steif schlagen
untermischen
daruntermischen

Fertigstellen:

Das ausgekühlte Biskuit mit dem Rahm bestreichen, auf einer Längsseite einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Von der Längsseite her aufrollen, mindestens 1 Stunde kühl stellen

Vor dem Servieren schräg in Scheiben schneiden.

Den Teller mit Kakaopulver und mit etwas gehackten Pistazien bestreuen, die Roulade darauf legen und einem Pfefferminzblatt garnieren.