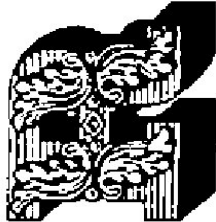


GRÜSS



Bündnertäschli



Tatar von geräucherten Forellenfilets mit Avocados



Gefüllte Truthahnschnitzel

Nüdeli

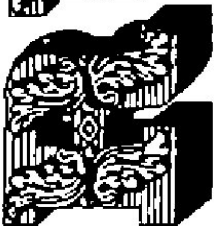
Rüebli



Islandfeuer



Weine: Weiss „Petite Arvine de Vétroz“ von Pailloud
Rot „Moulin à Vent „ 2009, Chateau des Jacques



Luzern, 22.01.2013

Die Gruppe A wünscht guten Appetit.



Beat Renggli
Charles Hoffmann
Christian Ganglmair
Paul Bättig
Peter Ulrich



Apéro: Bündnertäschli

- 2 Blätterteig rechteckig
- 1 Pack Philadelphia Frischkäse
- Cherry-Tomaten
- 1 Bündner Salsiz (ca. 100 g)
- 1 Eigelb



Salsiz und Cherry-Tomaten in kleine Würfel schneiden und anschliessend mit dem Frischkäse vermengen.
Blätterteig mit dem Betty-Bossi "Täschler" bereit machen und die Füllung in die Taschen geben.
Die Taschen mit dem Täschler schliessen auf das Backblech geben und mit dem Eigelb bestreichen.
Bei 220 Grad ca. 15 Minuten backen

Vorspeise: Tatar vom geräuchertem Forellenfilets mit Avocados

- 4 geräucherte Forellenfilets
- 2 kleine Schalotten
- 12 Cherrytomaten
- 4 gehäufte Esslöffel Mayonnaise
- 4 reife Avocados
- 4 EL Zitronensaft
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 80 g Rucola- oder Nüsslisalat
- 2 EL Weissweinessig
- 2 TL Gemüsebouillon oder Wasser
- 2 TL grobkörniger Senf
- 2 Spritzer Worcestershiresauce
- 4 EL Olivenöl



Die Forellenfilets in kleine Würfelchen schneiden. Die Schalotten sehr fein hacken. Die Cherrytomaten in ca. 8 Stücke schneiden. Alles mit der Mayonnaise sorgfältig mischen. Avocados mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer mit einer Gabel pürieren. Die Forellenfiletsmischung sorgfältig unterheben.
Essig, Bouillon, Senf, Worcestershiresauce, Salz, Pfeffer und Olivenöl zu einer Sauce mischen.
Tatar in der Mitte des Tellers anrichten. Salat mit der Sauce um das Tatar anrichten.

Hauptgang: **Gefüllte Truthahnschnitzel**

1 kleiner Fenchel
1 Tomate
3-4 Zweige Thymian
je 50 g geriebener Gruère und Sprinz
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 Knoblauchzehen
1 TL Butter
2 dl Hühnerbouillon
1 dl Weisswein
1 EL Maizena
1 dl Halbrahm
4 grosse Scheiben gekochter Schinken
4 grosse Truthahnschnitzel
1 EL Bratbutter



Den Fenchel bissfest garen und anschliessend fein würfeln. Tomate schälen, Kerne entfernen und Fruchtfleisch ebenfalls fein würfeln. Thymianblättchen fein hacken. Alles mit dem Käse vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in die Schinkenscheiben einschlagen. Die Truthahnschnitzel noch etwas dünner klopfen. Die Schinkenpakete auf die Schnitzel legen, zusammenklappen und mit einem Zahnstocher fixieren. In der heissen Bratbutter auf jeder Seite nur gerade 20 Sekunden anbraten. Die Schnitzel in eine Gratinform geben.

Inzwischen den kleingehackten Knoblauch andünsten, mit Bouillon und Weisswein ablöschen und 5 Min. lebhaft kochen lassen. Maizena im Halbrahm glattrühren und dazugeben. Nochmals ca. 2 Min. kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schnitzel mit der Sauce übergossen und im vorgeheizten Ofen bei 210° etwa 25 Minuten überbacken.

Dessert: **Islandfeuer**

125 g Erdbeeren oder Himbeeren, frisch oder TK
1 EL Zucker
250 g Quark
2 EL Milch
2 EL Zucker
2 EL Zitronensaft
200 ml Rahm
1 Banane(n)
1 Kiwi



Himbeeren oder Erdbeeren pürieren und beiseite stellen. Quark, Milch, Zitronensaft und Zucker miteinander verrühren. Den Rahm steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Banane und Kiwi schälen und miteinander pürieren.

In Kelchgläser folgendermassen einschichten: 1. Schicht pürierte Erdbeeren oder Himbeeren, 2. Schicht Quarkcreme und als Abschluss Kiwi-Bananenpüree.

Wichtig: Erst unmittelbar vor dem Servieren einschichten, Kiwi hat ein eiweisspaltendes Enzym das den Quark bitter schmecken lässt, wenn das Dessert zu lange steht.