

G H O C H T L U Z E R N



Das Menue

vom 12. November 2013

Apéro

Minipastetli

Petersiliensüppchen

***Kürbis-Lamm-Geschnetzeltes
mit Butternüdeli***

„besoffene Feigen“

Die Weine

*Weiss: Johannisberg. Gregor Kuonen
Rot: „Prà Rosso“ Ticino DOC Merlot,
Guido Brivio, Mendrisio*

*En Guete wünscht die Gruppe D:
Andreas Faessli, François Giaouque,
Ruedi Gisler und Hans-Heiri Zotz*

Minipastetli



Gefüllt mit:

Variante A:

Blumenkohl an einer Kukuma-Cocktailsauce

Variante B:

Peperoni/Champignons/Zwiebel an einer Philadelphiasauce

Variante C:

Randen/Ingwer an einer Cantadousauce (Radiesli) mit Philadelphia

Petersiliensuppe

(für 4 Personen)

Zutaten

1 Bund glatte Petersilie
2 Frühlingszwiebeln
1 mehlig Kartoffel
1 EL Butter
7½ dl Gemüsebouillon
2½ dl Rahm
Salz, Pfeffer Muskatnuss
100 g gekochter Schinken
Croutons



Zubereitung

Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Kartoffel schälen und grob würfeln. Die Butter in einem Topf zerlassen. Frühlingszwiebeln und die Kartoffel darin andünsten. Die Gemüsebouillon und den Rahm dazu geben. Die Petersilie zufügen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Etwa 10 Minuten garen. Die Suppe cremig pürieren. Erneut abschmecken. Den Schinken würfeln und in die Suppe geben. Mit den Croutons servieren.

Kürbis-Lamm-Geschnetzeltes

(für 4 Personen)

Zutaten

400 g Lammnierstück
400 g Kürbis, z. B. Muskat
300 g Stangensellerie
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer
2 EL Erdnussöl
1 TL Zimtpulver
2 EL Madras-Curry
2 dl Gemüsebouillon
1 dl saurer Halbrahm



Zubereitung

Das Lammnierstück in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Den Kürbis in mundgerechte Würfel und den Stangensellerie in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken.

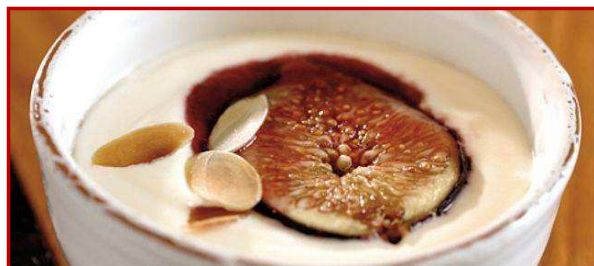
Die Lammscheiben mit Salz und Pfeffer würzen. Im Öl in einer beschichteten Bratpfanne portionenweise anbraten. Herausnehmen und zugedeckt warm halten. Die Zwiebel und den Knoblauch im Bratsatz andünsten. Das Gemüse begeben und einige Minuten braten. Zimt und Curry begeben. Mit Bouillon ablöschen und etwas einkochen lassen. Pfanne vom Herd ziehen. Das Fleisch und den sauren Halbrahm zur Sauce geben und alles gut mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

„besoffene Feigen“

(für 4 Personen)

Zutaten

4-6 Feigen
4 Kugeln Zimtglace
Geschlagener Rahm



Zubereitung

Die Feigenstücke wärmen und in Vielle Prune einlegen und ziehen lassen. Mit einer Kugel Zimtglace servieren und mit einer Haube vom geschlagenen Rahm dekorieren.