

GRÜSS



Ein erfrischendes Sommergericht



Bündnerfleisch Wraps



Kalte Melonensuppe



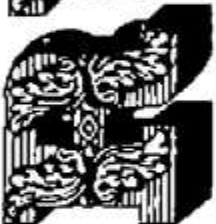
Pouletmedaillons am Kräuterschaum

Trockenreis

Kefen



Himbeercreme



Weine: Weiss „Small Hill White 2013, Leo Hillinger, Burgenland“
Rot „Small Hill Red 2012, Leo Hillinger, Burgenland“



Luzern, 15.07.2014

Einen schönen Sommerabend wünscht die Gruppe A



Beat Renggli
Charles Hoffmann
Christian Ganglmair
Paul Bättig
Peter Ulrich

Apéro: Bündnerfleisch-Wraps

3 Wraps Rondellen
125 g Quark
2 EL gehackter Peterli
2 EL Schnittlauch
½ Knoblauchzehe gepresst
¼ TL Salz
Pfeffer
1 Rüebli, in Streifen gehobelt
75 g Randen in feine Streifen gehobelt
50 g Eisbergsalat, in Streifen geschnitten
75 g Trockenfleisch, in Streifen geschnitten



Alle Zutaten bis und mit Pfeffer verrühren. Wraps-Fladen mit der Quarkmischung bestreichen. Restliche Zutaten darauf verteilen, satt aufrollen. Wraps in 2 cm breite Schnecken schneiden.

Vorspeise: Kalte Melonensuppe

2 Melonen
2 Becher Joghurt natur
3-4 Zitronen, nur Saft
40 g Ingwer, frisch
Salz und Pfeffer

Nach Belieben:
Crevetten
Minzblätter, Dill oder Koriander als Garnitur



Melonen halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. Ingwer fein reiben. Melone mit dem Ingwer, Zitronensaft, Joghurt, Salz und Pfeffer sehr fein pürieren. Mindestens 1 Std. in den Kühlschrank stellen
In gekühlten Tellern oder der ausgehöhlten Melonenschalen anrichten und mit etwas Grün garnieren

Wer eine Einlage möchte, kurz angedünstete Crevetten auf die Suppe verteilen.

Hauptgang: **Pouletmedaillons am Kräuterschaum**

4 Pouletbrüstchen
Salz, Pfeffer
12 Tranchen Bratspeck
3 dl Rahm
16 Zweige Thymian
4 Zweige Basilikum
4 Zweige Majoran
2 kleine Zweige Rosmarin
2 EL Senf



Die Pouletbrüstchen in je 3 gleichmässige Stücke schneiden. Jedes Fleischstück mit wenig Salz und etwas mehr Pfeffer würzen, dann mit je 1 Specktranche umwickeln. Die Pouletstücke in eine feuerfeste Form setzen.

Die Pouletmedaillons im 220° heissen Ofen in der Mitte 10 Min. braten.

Den Rahm steif schlagen. Die Kräuter sehr fein hacken. Mit dem Senf unter den Rahm mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Nach 10 Min. Bratzeit die Rahmmischung über die Pouletmedaillons giessen und weitere 6-7 Min. überbacken.

Dessert: **Himbeercreme**

300 g Himbeeren
80 g Puderzucker
1 Zitrone, nur Saft
4 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht,
abgetropft
2 dl Rahm, steif geschlagen
Einige Pfefferminzblättchen



Himbeeren mit Puderzucker und Zitronensaft pürieren. Püree durch ein Sieb streichen. Gelatine in 4 EL siedendem Wasser auflösen, mit 4 EL Himbeerpüree verrühren und sofort gut unter das restliche Püree rühren. Kühl stellen, bis die Masse am Rand leicht fest ist. Glatt rühren und den Rahm sorgfältig darunterziehen.

Im Kühlschrank mind. 2 Std. kühl stellen.

Creme in Coupe-Gläser verteilen, mit Pfefferminze und Bisquit verzieren.