

GRÜSS



◆◆◆

Krevetten auf Tonnato



◆◆◆

Sellerie-Apfel-Suppe



◆◆◆

Jakobsmuscheln



Linsen

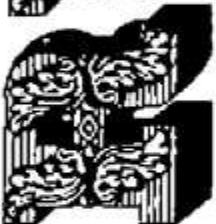
Spinat

◆◆◆



Orangen-Tiramisu

◆◆◆



Weine: Weiss: Epesse " La Braise d'Enfer", 2014, von Dubois, Cully

Rot: " Don Pascual" 2012, Navarra (Spanien)



Luzern, 16.02.2016

Die Gruppe A wünscht: „en Guete!“



Beat Renggli
Charles Hoffmann
Christian Ganglmair
Paul Bättig
Peter Ulrich

Apéro: **Krevetten auf Tonnato**

100 g Krevetten
Salz, Pfeffer
Olivenöl

70 g weisser Thon, abgetropft
50 g Mayonnaise
2 EL Kalbsbouillon
Salz, Pfeffer

60 g rote Zwiebeln, klein gewürfelt
20 eingelegte Kapern



Zutaten für die Thonsauce sämig mixen
Krevetten kalt abspülen und trocken tupfen, würzen und mit Olivenöl beträufeln. Ca. 15 Min. marinieren. Krevetten kurz braten
Thonsauce in Löffel oder kleine Apérogefässe verteilen. Krevetten dazugeben und mit Zwiebeln und Kapern garnieren.

Vorspeise: **Sellerie-Apfel-Suppe**

Für 8 Personen

1 Zwiebel
500 g Knollensellerie
100 g mehlig kochende Kartoffeln
200 g säuerliche Äpfel (z.B. Boskoop)
1 EL Rapsöl
8 dl Gemüsebouillon
1 dl Halbrahm
4 Zweige Kräuter (Thymian oder Majoran)
100 g Weichkäse (Chavroux)
Muskatnuss
Salz
Pfeffer



Zwiebel, Kartoffeln, Sellerie und Äpfel in Würfel schneiden und im Öl andünsten. Mit Bouillon ablöschen und weichkochen. Mit dem Mixer fein pürieren. Suppe mit einem Gummischaber durch ein Sieb streichen. Mit Halbrahm verfeinern, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und in Teller geben. Käse in Würfelchen schneiden, dazugeben. Kräuter darüber zupfen.

Hauptgang: **Jakobsmuscheln mit Linsen und Spinat**

400 g küchenfertige Jakobsmuscheln
4 EL Olivenöl
3 Frühlingszwiebeln
200 g schwarze Linsen (Belugalinsen)
100 g Blattspinat
Balsamico
Salz
Pfeffer



Muscheln mit Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas Olivenöl mischen und beiseite stellen. Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden. Linsen in Wasser ca. 20 Minuten weichkochen. Spinat und Frühlingszwiebeln dazugeben, bis der Spinat zusammen gefallen ist. Linsen abgießen und zurück in die Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken. Warm halten
Muscheln im Olivenöl beidseitig 1 – 2 Minuten braten. Linsen mit Muscheln anrichten. Mit Nussöl beträufeln und servieren.

Variante: Spinat und Linsen je separat kochen und anrichten.

Dessert: **Orangen-Tiramisu**

6 Orangen
3 EL Rohrzucker
3 EL Orangenlikör (z.B. Grand Marnier)
150 g Löffelbiskuits
150 g Rahmquark
250 g Mascarpone
2-3 EL Milch
1 EL Kakaopulver
½ KL Zimt



Von 2 Orangen Saft auspressen (ca. 1 dl), mit Zucker und Likör verrühren. Restliche Orangen filetieren.

Die Hälfte der Löffelbiskuits in einer Form verteilen. Die Hälfte der Flüssigkeit darüberträufeln. Orangenfilets darauflegen. Quark, Mascarpone und Milch gut verrühren.

Die Hälfte der Masse auf den Orangen verteilen, Biskuits darauf legen, mit restlicher Flüssigkeit beträufeln, restliche Masse darauf verteilen.

Zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen. Kakao und Zimt mischen, Tiramisu kurz vor dem Servieren damit bestäuben.