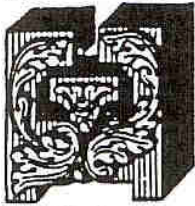


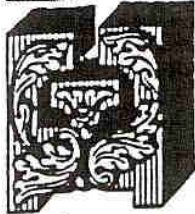
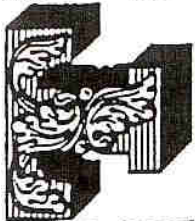
Menü zur GV - Kocheten vom 15. März 2016



Apéro:
Babybel im Schinkenmantel

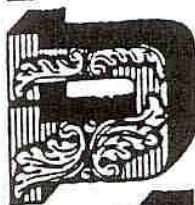


Nüsslisalat mit Speckwürfeli und
pochiertem Ei



Lammstreifen in Honig-Crème-fraîche
Rüebli-Nüdeli

Generalversammlung



Kokos-Panna-cotta mit
Mangosauce



Wein weiss:
Bianco di Merlot 2015, Bucaneve

Wein rot:
SHIRAZ, Grand Barossa 2012
Château Tanunda



Auf gutes Gelingen und en Guete!
Gruppe B: Thomas Blum, Peter Gärtner, Peter Lüthi,
René Mathys und Urs Zünti.

Mini-Babybel im Schinkenmantel



Mengen für 20 Portionen

- 1 Netz mit 10 Mini Babybel
- 2 grosse Scheiben Schinken (ca. 100 gr)
- 2 Eier
- ca. 60 gr. Paniermehl
- ca. 30 gr. Butter
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 20 Holzspiesse

Rote Haut wegnehmen. Schinken in Streifen schneiden und damit die Babybel einpacken. Eier mit einer Gabel verquirlen, die Käse-Schinkenpakete mit Ei bedecken und im Paniermehl wenden. Paniermehl gut andrücken.

Butter und Öl in einer beschichteten Pfanne erwärmen und die Häppchen bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten auf jeder Seite goldbraun braten.

Auf Küchenpapier legen, halbieren, mit Holzspiesen versehen und noch warm servieren.

Nüsslisalat mit Speckwürfeli und pochiertem Ei

Nüsslisalat
Speckwürfeli
Eier

Zutaten für die Vinaigrette

Gerät zum Vakuumgaren (Sous-vide).

Lammstreifen in Honig-Crème-fraîche



Zutaten für 4 Personen

60 g	Pecannüsse
1	Zwiebel
2	Lammnierstücke à ca. 180 g
	Olivenöl zum Braten
2 dl	Bratenfond
2 EL	grüner Pfeffer
180 g	Crème fraîche
2 EL	Honig, z. B. Blütenhonig
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 Zweige	Thymian

Zubereitung

Pecannüsse grob und Zwiebel fein hacken. Lammnierstücke längs halbieren und quer in 0,5 cm breite Streifen schneiden.

Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen und Fleisch ca. 2 Minuten anbraten. Herausnehmen, beiseite stellen. Im Bratensatz Zwiebeln und Nüsse anrösten. Fond dazugiessen, Pfeffer beigegeben und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen.

Crème fraîche und Honig dazurühren, aufkochen. Fleisch mit dem Fleischsaft beigegeben und mischen. Nur noch gut heiss werden lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Thymianblätter direkt darüber zupfen.

Rüebli - Nüdeli

Zutaten für 4 Personen

4-5 grössere Rüebli
1 Zwiebel, fein gehackt
Butter zum Dämpfen
1 dl Gemüsebouillon
400-500 g Nudeln
200 g Hüttenkäse
1 Bund Petersilie oder Schnittlauch, fein gehackt
Salz, Pfeffer



Zubereitung

Rüebli schälen, mit dem Sparschäler lange Streifen abziehen. Zwiebeln in Butter andämpfen. Rüebli zugeben, mitdämpfen. Mit Bouillon ablöschen, zugedeckt 15-20 Minuten knapp weich dämpfen.

Nudeln in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen, abtropfen lassen. Hüttenkäse und Kräuter zu den Rüebli geben, erhitzen, abschmecken. Nudeln und Gemüse in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten. Geriebenen Sbrinz dazu servieren.

Kokos- Panna- cotta mit Mangosauce



Zutaten für 4 Personen

7 Blatt Gelatine
4 dl Kokosmilch
4 dl Halbrahm
2 Beutel Vanillezucker
1 vollreife Mango
2 Orangen
80 g Zucker

Zubereitung

Für die Panna cotta Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Kokosmilch, Rahm und Vanillezucker aufkochen. Pfanne vom Herd nehmen. Gelatine ausdrücken, zum Kokos-Rahm geben und unter Rühren auflösen. Masse in Förmchen verteilen. Mindestens 6 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Die Hälfte der Orangen auspressen. Saft mit Mango und Zucker mischen. Alles mit einem Stabmixer pürieren. Zum Servieren restliche Orange samt weisser Haut schälen. In dicke Scheiben schneiden und auf Teller verteilen. Panna cotta auf die Orangenscheiben stürzen. Etwas Mangosauce darüber verteilen. Restliche Sauce dazu servieren.