

SCHÖSCHEN LÜZERN



Das Menu

vom 18. Juni 2019

Apéro

Süsskartoffel-Chips

**Knackiger Salat mit Blauschimmelkäse
und Speck-Crumble**

**Bison-Filet mit Caramel-Chili-Sauce
mit Nüdeli und Gemüse**

Zitronen crème mit Erdbeeren

Die Weine

Weiss: St-Saphorin, Lys d'Or AOC, Léderrey

**Rot: Santa Ana Malbec Mendoza Reserve 2017
Argentinien**

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

Süßkartoffel-Chips

(für 18 Personen)

Zutaten

200 g Süßkartoffeln
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer



Avocado-Topping:	Lachs-Topping:	Frischkäse-Topping:
½ Avocado 1 EL Limettensaft 20 g Granatapfelkerne	50 g Mayonnaise 2 EL grobkörniger Senf 2 Cornichons 4 Tranchen Rauchlachs	2 Radieschen ½ Bund gemischte Salatkräuter 50 g Philadelphia nature Brunnenkresse zum Garnieren

Zubereitung

Backofen auf 160 °C vorheizen. Die Süßkartoffeln in 12 ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. In der Ofenmitte ca. 20 Minuten backen. Gelegentlich wenden. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Für das Avocado-Topping Avocado in Würfelchen schneiden und in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel leicht verrühren, sodass noch Stücke erkennbar sind. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. 4 Süßkartoffel-Chips mit der Avocadomasse belegen und mit Granatapfelkernen bestreuen.

Für das Lachs-Topping Mayonnaise und Senf verrühren. Cornichons in Würfelchen schneiden. 4 Süßkartoffel-Chips mit Senf-Mayonnaise, Rauchlachs und Cornichonswürfelchen belegen.

Für das Frischkäse-Topping Radieschen vierteln. Kräuter fein hacken, mit Frischkäse verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. 4 Süßkartoffel-Chips mit Kräuter-Frischkäse und Radieschen belegen. Mit Brunnenkresse garnieren.

Knackiger Salat mit Blauschimmelkäse und Speck-Crumble

(für 4 Personen)

Zutaten:

Sauce:

- 4 EL Himbeeressig
- 1 EL grobkörniger Senf
- 4 EL Rapsöl
- 4 EL Baumnussöl
- 50 g Schweizer Blauschimmelkäse
- Salz, Pfeffer

Salat:

- ¼ Bund Stangensellerie, in Scheiben
- 100 g Dörraprikosen, in Streifen
- 1 Bund Radieschen, halbiert
- Einige Blätter Babylattich
- 4 EL Baumnusskerne, halbiert
- ½ Bund gezupfter Estragon
- 30 g Schweizer Blauschimmelkäse, zerbröckelt

Crumble:

- 100 g Bratspeck, in Streifen



Bison-Filet mit Caramel-Chili-Sauce

(für 4 Personen)

Zutaten

Garnitur:

Öl zum Braten

2 rote Chili, entkernt, längs in feinen Streifen

Sauce:

1 dl Fleischbouillon

3 EL Weisswein

35 g weiche Caramel-Bonbons

1 TL helles Maizena express

1 roter Chili, entkernt, fein gehackt

1 dl Halbrahm, flaumig geschlagen

Salz (nach Bedarf)

Fleisch:

4 Bison Tenderloin Steaks (je ca. 180 g)

Bratbutter

1 TL Salz

wenig Pfeffer



Zubereitung

Garnitur:

Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Chili begeben. ca 1 Min. braten, herausnehmen und auf Haushaltspapier abtropfen.

Sauce:

Bouillon und Wein zusammen aufkochen, Caramel begeben, unter Rühren köcheln, bis er sich aufgelöst hat. Sauce auf ca. 1 dl einköcheln.

Maizena einrühren, ca. 2 Min. köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, Chili und Rahm darunterziehen, salzen.

Fleisch:

Steaks ca. 30 Min. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Bratbutter erhitzen, Fleisch beidseitig je ca. 1 Min. anbraten, Hitze reduzieren, beidseitig je 2 - 3 Min. fertig braten, würzen.

Service:

Fleisch mit der Sauce anrichten, Chilistreifen darauf verteilen.

Zitronencreme mit Erdbeeren

(für 6 Personen)

Zutaten

3	Zitronen
80 g	Zucker
4	Eigelb
100 g	Mascarpone
100 g	Rahmquark
2 dl	Rahm
500 g	Erdbeeren
4	Meringues



Zubereitung

Die Zitronen auspressen und den Saft durch ein feines Sieb in eine kleine Pfanne gießen. Den Zucker und die Eigelbe beifügen. Alles unter Rühren aufkochen lassen, bis die Masse cremig wird. Vom Herd ziehen, die Oberfläche der Crème mit Klarsichtfolie belegen und die Crème auskühlen lassen.

In einer Schüssel den Rahmquark und den Mascarpone sorgfältig verrühren. Die Zitronencreme unterziehen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Die Erdbeeren in Scheiben schneiden mit ein wenig Zucker vermischen und auf dem Boden der Dessertgläser verteilen. Über die Erdbeeren noch eine Lage Meringue-Streusel verteilen.

Kurz vor dem Anrichten den Rahm steif schlagen. Sorgfältig unter die Zitronencreme ziehen. In Gläser oder Dessertschalen anrichten.

Zum Schluss eine halbierte Erdbeere als Dekoration drauflegen.