

Menue vom Montag, 20.03.2023

Leitung: Norbert Tüscher



Vorspeise:

Apfel-Sellerie-Shot

Hauptgang:

***Panierte Ingwer-Poulet mit
Kartoffel-Kurkuma-Salat und
Broccoli mit Mandelplättchen***

Dessert:

Clementinen-Mousse

Apfel-Sellerie-Shot

(8 Gläser)

1	Schalotte	schälen und grob hacken
300 gr	Sellerie	schälen, in kleine Stücke schneiden
1	Apfel	Kerngehäuse entfernen u. in kleine Stücke schneiden
1 EL	Koch-Butter	in Kochpfanne erhitzen, Schalotte glasig andämpfen, Sellerie und Apfel kurz mitdämpfen
2 EL	Noilly-Prat	dazu giessen
6 dl	Gemüsebouillon	dazu giessen, aufkochen, Hitze reduzieren und zuge- deckt 15 Min. köcheln lassen.
1 dl	Vollrahm Salz u. Pfeffer	dazu giessen, Suppe pürieren, würzen mit
40 gr	Baumnüsse	in Bratpfanne ohne Fett rösten, grob hacken,
½ Bund	Schnittlauch	fein schneiden,
		Suppe in Gläser anrichten, Baumnusskerne und Schnittlauch darüber streuen.



Panierte Ingwer-Poulet mit Kartoffel-Kurkuma-Salat und Broccoli mit Mandelplättchen

(4 Personen)

Kartoffel-Salat:

800 gr Kartoffeln festkochend in einer Pfanne knapp mit Wasser bedecken, aufkochen, zugedeckt bei mittlerer Hitze nicht zu weichkochen, abgiessen und kurz ausdampfen lassen.

20 gr Kurkumawurzel schälen, in dünne Scheiben schneiden und sehr fein hacken.

2 dl Gemüsebouillon in einer Pfanne aufkochen und vom Herd nehmen

2 Frühlingszwiebeln fein hacken, Grün in feine Ringe schneiden und

1 TL Honigsenf

3 EL Apfel-Essig

4 EL Oliven-ÖL

Salz u. Pfeffer

alles der Bouillon beifügen und mit abschmecken.

Die noch warmen Kartoffeln schälen, in feine Scheiben schneiden, mit der Bouillon in eine Schüssel geben und durchziehen lassen.

Ingwer-Poulet:

500 gr Poulet-Mini-Filet

60 gr Ingwer

längs halbieren, mit Salz würzen.

schälen, fein raffeln und gleichmässig auf den Poulet-Streifen verstreichen

...in 3 Tellern...

4 EL Mehl

2-3 Eier

150 gr Paniermehl, grob

verquirlt geben

...in einer Bratpfanne...

Sonnenblumen-Öl

ca. 1 cm hoch füllen, Poulet-Streifen zuerst im Mehl, dann im Ei und schliesslich im Paniermehl wenden und bei mittlerer Hitze pro Seite ca. 2 – 3 Min. braten.

Broccoli:

In Salzwasser oder Bouillon garen, in kleine Röschen schneiden, mit Mandelplättchen bestreuen und mit Kartoffelsalat und den Poulets servieren.



Clementinen-Mousse

(4 Personen)

Clementine-Crème:

- | | | |
|------|-----------------|--|
| 6 | Clementinen | heiss abgespült, trocken getupft, abgeriebene Schale; ganzer Saft (sollte ca. 2 dl ergeben).
(Birndicksaft) |
| 2 EL | Birnel | |
| 1 | frisches Ei | (Eiweiss kühl beiseitestellen!) |
| 1 | frisches Eigelb | alles in eine Pfanne geben, mit dem Schwingbesen verrühren. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen. |
| 2 EL | Maizena | Sobald die Masse bindet, Pfanne sofort von der Platte nehmen und ca. 2 Min. weiterrühren.
Die Crème durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Mit Klarsichtfolie direkt auf die Crème abdecken, auskühlen und ca. 1 h kühlstellen. |

Mousse:

- | | | |
|--------|------------|---|
| | | Clementine-Crème glattrühren. |
| 1 | Eiweiss | mit... |
| 1 | Prise Salz | steif schlagen! |
| 1,5 dl | Rahm | steif schlagen und mit Eiweiss sorgfältig unter die Crème ziehen. Die Mousse in Gläser verteilen und nochmals 1 h kühl stellen. |

Topping:

- | | | |
|------|----------------------|---|
| 2 EL | Pistazien ungesalzen | rösten, grob hacken |
| 1 | Clementine | schälen und in Scheiben schneiden.
Auf die Crème in den Gläsern verteilen. |
| 1 EL | Birnel | darüberträufeln. |

