



Menü
Curryschaumsüppchen
Südtiroler Lassagnestrudel mit Kraut und Senfeis
Trutenbrust mit Chaumes an pikanter Sauce
Mediterranee Kartoffeln a la Geri
Zwetschgensorbet Vieille Prune mit eingelegten Dörrzwetschgen

Curryschaumsüppchen

30g Schalotten, gewürfelt
30g Lauch gewürfelt
15g mildes Currypulver,
½ Apfel, gewürfelt
½ Banane,
50 g Mango gewürfelt
5dl Rahm
5dl Hühnerbrühe
1 Messerspitze Knoblauch gepresst
20g Butter

*Die Butter aufschäumen lassen, Lauch und Schalottenwürfel andünsten, die gewürfelten Früchte und den Knoblauch dazugeben.
Mit Curry bestäuben kurz mitdünsten lassen, mit der Hühnerbrühe ablöschen und den Rahm dazu geben.
10 bis 15 Minuten sanft köcheln lassen, gut durchmixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Sollte die Suppe zu dick geworden sein, mit etwas Hühnerbrühe verdünnen.*

Südtiroler Lassagnestrudel mit Kraut und Senfeis

12 Lasagneblätter
150 g Sauerkraut gekocht
100 g Schinken gekocht

***Senfeis** (Untenstehende Senfeismenge reicht für das ganze Rezept)*

1.5 dl Rahm
1,5 dl Milch
2 Eigelb
1 TI Weinessig
2 TI Zucker
4 EL scharfer Senf
Salz, Pfeffer

Milch und Rahm aufkochen. Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren .
Eigelbmischung unter die Rahmmischung heben und bei milder Hitze aufschlagen,
bis die Masse dicklich-cremig ist. Im Eiswasserbad kalt schlagen. Essig und den
Dijonsenf unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Eismaschine
gefrieren. Oder in der Gefriertruhe muss aber 2-3-mal umgerührt werden!

Lasagneblätter

Die Lasagneblätter in Salzwasser al Dente kochen, kalt abschrecken und beiseite
stellen.

Das gekochte Sauerkraut heiss machen

den gekochten Schinken in feine Streifchen schneiden

Vor dem anrichten die Lasagneblätter im heissen Wasser wieder aufwärmen!

Anrichten

Auf grossen flachen Tellern je 1 Lasagneblatt auf das vorher in der Mitte gebutterte
Teller geben (klebt weniger an!)

Das Sauerkraut in der Mitte des Lasagneblattes etwas angehäuft verteilen, so dass
rundherum ein Rand von ca. 1 cm bleibt.

Mit den 2 anderen Lasagneblättern ev. quer überdecken, so dass eine art Strudel
entsteht.

Das Ganze mit den Schinkenstreifen bestreuen kurz unter den Salamander oder in
den Umluftofen stellen damit das ganze wieder warm wird.

Herausnehmen den Rand mit Petersilie bestreuen und mit dem Senfeis flocken auf
den Strudel geben

Trutenbrust mit Chaumes an pikanter Sauce

4 Trutenbrustschnitzel ca. 150 g
100 g Chaumes – (franz. Weichkäse)
1 Glas **Barillasauce calabrese**
Salz, Pfeffer
Olivenöl

Die Trutenschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, kurz sehr heiss anbraten und in einer feuerfesten Auflaufform einschichten und warm stellen.
Die Calabresersauce über die Schnitzel verteilen und anschliessend den Chaumes über die ganze Fläche gleichmässig verteilen anschliessend ca. 10 Min. im vorgeheizten Ofen bei 200° überbacken.

Mediterrane Kartoffeln a la Geri

600 g Kartoffeln
50 g in Olivenöl eingelegte getrocknete Tomaten feine Streifen
5 schwarze Oliven in Scheibchen
10 grüne Oliven mit Paprikakern in Scheibchen
4 Knoblauchzehen in dünnen Scheibchen
2 Zwiebeln mittlere in dünnen Scheibchen
1 Chillischote fein gehackt
1 dl Olivenöl kaltgepresst
Pfeffer aus der Mühle
1 Zweiglein frischer Rosmarin abgezupft
1 El Kräutermeersalz

Die Kartoffeln in kleine Würfelchen schneiden
die weiteren Zutaten zerkleinern
Olivenöl dazugeben
Kräutermeersalz dazugeben
und alles unter die Kartoffeln mischen
In einem Backblech oder einer Kasserolle im Backofen bei 200° ca. 1 Std. schmoren lassen – mehrmals untereinander machen!

Anrichten mit einem Zweiglein Rosmarin garnieren.

Zwetschgensorbet mit eingelegten Dörrzwetschen

200 g Dörrzwetschgen
1,5 dl Vieille Prune
30 G Zucker
50 g Butter

Die Dörrzwetschgen entsteinen und ca. 3 Tage in Vieille Prune einlegen

*Die Butter in eine Pfanne geben
den Zucker dazu geben
den Vieille Prune in dem die Zwetschgen eingelegt waren dazugiessen
aufköcheln lassen die Zwetschgen beugeben und flambieren bis ein leicht flüssiges
Karamell entsteht*

*3 Kügelchen Sorbet auf einen Teller geben mit einem Löffel den Teller mit dem
Karamell nappieren und mit den Zwetschgen garnieren und als Deko ein
Zitronenmelisseblatt.*

En guete!