

Vorspeise: Muschelsuppe à la Antonie

Zutaten für 4 Personen

| | |
|--------|-----------------|
| 2 St | Staudensellerie |
| 2 St | Lauchzwiebeln |
| 2 St | Karotten |
| 1 St | Zwiebel |
| 1 St | Knoblauch |
| 1 St | Fenchel |
| 1 St | Sellerie |
| 1 TL | Anissamen |
| 250 mL | Weisswein |
| 50 mL | Pernod |
| 2 MS | Kurkuma Pulver |
| 500 d | Muscheln TK |
| 2 St | Kartoffeln |
| 1 Bund | Dill |
| 200 mL | Schmand |
| 200 mL | Crème Fraîche |
| 100 g | Butter |
| 1 g | Safranfäden |



Gemüse und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in 50 g Butter anschwitzen (mittlere Hitze, Gemüse soll nicht braun werden). Mit 1 L Wasser ablöschen, weisswein und Pernod zugeben. Den Anissamen in einer Pfanne anrösten und zusammen mit etwas Dill zur Suppe zugeben. Mindestens eine halbe Stunde leicht köcheln. Gemüse wird abgeseigt. Kartoffeln in kleine Würfel schnieden und im Gemüsefond weichkochen. Kürz vor dem Servieren die Muscheln zugeben und heiss werden lassen. Schmand, Safranfäden und Kurkuma Pulver zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und am Schluss 50 g kalte Butter unterziehen. Vor dem Servieren mit einen Klecks Crème Fraîche und Dill garnieren.

Hauptspeise: Schweinekrustenbraten an Schwarzbiersosse mit Spinat-Ricotta-Knödel und Wirsing an Meerrettichschaum

Zutaten für 4 Personen

Topik 1

- 2.5 kg Schweinebraten mit Schwarte
- 1 Fl Schwarzbier
- 1 Bund Suppengemüse
- 1 Stk Zwiebel
- 50 mL Sojasosse
- 2 EL Honig
- 2 EL Bratengewürzmischung



Spinat-Ricotta-Knödel

- 375 g Weissbrot (Toastbrot)
- 250 g Blatt-Spinat (TK)
- 250 g Ricotta
- 1 Ei
- 100 g geriebener Bergkäse
- 90 g Mehl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Wirsing

- 1 Kopf Wirsing
- 200 mL Schmand
- 1 St Fischer Meerrettich
- 1 Stk Zwiebel

Schweinekrustenbraten: Die Schwarte des Schweinebratens mit einem scharfen Messer in Karos einschneiden. 2 EL Bratengewürzmischung mit 20 mL Sojasosse vermischen und den Barten an der Fleischseite einstreichen. Die Schwarte muss darf nicht eingestrichen werden, diese muss sauber bleiben. Schweinebraten mit der Schwarte nach oben in einen Bräter geben und mit 1 L kochendem Wasser langsam über die Schwarte giessen. Braten wird im Backofen bei 180°C Umluft 2 Stunden gebraten. Zwiebel und Suppengrün in kleine Stücke schneiden und nach 1 Std. Garzeit neben den Braten geben. 1 Fl. Schwarzbier neben den Braten giessen. Die Schwarte darf nicht begossen werden. Zucker und Gewürze würden auf der Scharte verbrennen. Nach 2 Std wird die Schwarte mit eine Salztunke (1 TL Salz/1 EL Wasser) bestrichen. Danach wird die Ofentemperatur auf 230°C erhöht und weitere 30 Minuten gebraten. Anschliessen den Braten aus dem Ofen nehmen, 1 EL Honig und 20 mL Sojasosse mischen und die Kruste damit bestreichen (Glanz Finish). Braten warm halten, aber nicht mehr zurück in den Ofen. Bratensaft abgiessen, einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kruste wird vorsichtig vom Braten abgenommen, das Fleisch wird portioniert und die Kruste wird nach dem Anrichten wieder auf die Fleischstücke verteilt. Nicht mit Sosse übergiessen.

Spinat-Ricotta-Knödel: TK Spinat auftauen und gut ausdrücken. Weissbrot in Würfel schneiden. Beides mit Ricotta, Ei, und Käse vermengen. Masse 20 Minuten ruhen lassen. Danach Mehl, Salz und Pfeffer zugeben und noch einmal vermengen. Aus der Masse Knödel formen und diese im leicht siedenden Salzwasser zeihen lassen bis sie aufsteigen.

Wirsing: Wirsing vierteln, inneren Strunk entfernen und in nicht zu feine Streifen schneiden. Diese in Salzwasser blanchieren und im kaltem Wasser abschrecken. Kurz vor dem Servieren die kleingeschnittenen Zwiebeln in etwas Butter andünsten, Wirsing zugeben und vorsichtig anbraten. Schmand zugeben und frischen Meerrettich (nach Bedarf) einreiben. Mit Salz und Pfeffer, eventuell etwas Honig abschmecken. Wirsing in einem Servierring anrichten.

Dessert: Kokos-Mandarin-Parfait

Zutaten für 4 Personen

| | |
|---------|--------------------------|
| 5 | Eigelb |
| 100 g | Zucker |
| 40 mL | Orangenlikör |
| 20 mL | Rum |
| 200 mL | Kokosmilch |
| 200 g | Crème Double |
| 2 Dosen | Mandarin-Orangen á 300 g |
| 100 g | Puderzucker |
| ½ Pck | Soft Gelatine |
| 1 | Limette |
| 1 | Kokosnuss |
| 3 | Clementinen |



Kokos Parfait: Eigelbe, Zucker, Likör und Rum in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad aufschlagen bis die Masse anfängt sich einzudicken. Danach vom Wasserbad nehmen und weiterschlagen bis die Mischung nur noch lauwarm ist. Crème Double und Kokosmilch unterheben. Masse in Silikon Cupcake formen geben (Ø 7 cm) und mindestens 3 Std einfrieren.

Mandarin Parfait: Dosenmandarinen abtropfen lassen, mit Puderzucker und dem Saft einer Limette pürieren. und ½ Päckchen Soft Gelatine einrühren. Clementinen schälen, weiße Haut weitgehend abziehen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Kokos Parfaits aus der Form stürzen, auf eine Backfolie setzen, einen Servierring um die Parfaits stellen, 4 Clementinen Scheiben an den Seiten platzieren und die Mandarinpüree einfüllen bis das Kokos Parfait bedeckt ist. Alles mindestens 3 Stunden frosten.

Kokos Chips: Kokosnuss öffnen, Kokosfleisch herauslösen und mit einem Schäler in feine Streifen schneiden. Kokosstreifen im Backofen bei 180°C ca. 5 Min. Goldbraun rösten

Das Kokos-Mandarin Parfait 5 Minuten vor dem Servieren aus dem TK nehmen. Die Masse mit einem Messer von Rand lösen. Törtchen halbieren und zum servieren leicht versetzen. Mit den Kokoschips garnieren.



Gesamt

Menü-Wertung

2-Mar-19

Vorspeise

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

Bemerkungen

Geschmack 9

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|

Aussehen 9

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|

Pfiffigkeit 9

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|

Gesamt 9

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|

Hauptspeise

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

Bemerkungen

Geschmack 10

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

Aussehen 10

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

Pfiffigkeit 9

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|

Gesamt 10

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

Dessert

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

Bemerkungen

Geschmack 7

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|

Aussehen 10

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

Pfiffigkeit 9

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|

Gesamt 9

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|