



Freitag 16. September 2016

Küchenchef Beat Kummer

Menü (für 4 Personen)

Amuse Bouche mit Cantadou
Herbstgemüsesuppe
Schweinsfilet mit Camembert
Kartoffel-Lauchgratin
Marinierter Traubengratin

Wein:

Weiss: San Bartolomeo
Rot: Santavenere

Amuse Bouche

1 Schalotte
Schnittlauch
3-4 Radiesli
Salz/Pfeffer

Schalotten, Schnittlauch und Radiesli fein hacken. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen. Alles gut mit dem Cantadou mischen und auf kleine Brötchen streichen (Die Brötchen können nach Belieben auch getoastet werden)



Herbstgemüsesuppe

400 g Fenchel gerüstet, quer in dünne Scheiben geschnitten
300 g Rosenkohl gerüstet, halbiert
Butter zum Dämpfen
1,2 Liter Gemüsebouillon
150 g getrocknete Tortellini
einige Petersilienzweige
Salz, Pfeffer



Gemüse in Butter unter Rühren andämpfen. Mit Bouillon ablöschen. Aufkochen. Tortellini und Petersilie dazugeben. Sprudelnd kochen bis die Tortellini al dente sind. Abschmecken, anrichten und garnieren.

Schweinsfilet mit Camembert

2 Schweinsfilet je ca. 350 g
120 g Camembert
200 g Speckscheiben
1 Bund Salbei
Olivenöl, Salz, Pfeffer
Balsamicoessig (evtl. wenig Bratensauce)



Schweinsfilet reinigen und längs halbieren oder in der Mitte aufschneiden. Das Innere würzen. Camembert und Salbeiblätter darin verteilen. Filet wieder schliessen und mit Speck umwickeln und mit der Küchenschnur binden. Filet im vorgeheizten Ofen mit etwas Olivenöl bei ca. 180° 20 Minuten braten und immer wieder bestreichen. Filet rausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Die Grundbrühe mit 1 Esslöffel Balsamico und wenig Bratensauce misch und einkochen. Filet aufschneiden und mit Sauce umgiessen.

Kartoffel-Lauchgratin

500 g Kartoffeln
2,5 dl Milch
1 Würfel Gemüsebouillon
1 Knoblauchzehe
800 g Lauch
100 g Sbrinz gerieben
2 dl Rahm
Muskatnuss, Salz, Pfeffer



Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Milch mit Bouillonwürfel aufkochen und Knoblauch dazupressen. Kartoffeln beifügen und knapp weichkochen.
Lauch rüsten und in ½ cm Ringe schneiden. Kartoffeln aus der Milch heben. Gratinform buttern und die Zutaten lagenweise einschichten. Mit Käse abschliessen. Milch und Rahm mischen, abschmecken und über den Gratin giessen. Den Gratin im 200° vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten überbacken.

Marinierter Traubengratin

200 g rote oder weisse Trauben
nach Belieben Grappa oder Marc de Bourgogne zum Marinieren.

Vanillecreme:

80 g Zucker
3 Eigelb
25 g Mehl
½ Vanillestengel
2 ½ dl. Milch
4 Eiweiss
etwas Puderzucker

Trauben mit einer Nadel einstechen oder halbieren und mit Grappa oder Marc marinieren.
Für die Vanillecreme den Zucker und das Eigelb cremig und sehr hell aufschlagen. Das Mehl dazusieben und untermischen.
Den Vanillestengel der Länge nach aufschneiden und mit den herausgekratzten Samen in der Milch langsam aufkochen. Stengel entfernen. Die heisse Vanillemilch mit einem Schwingbesen unter die Eicreme rühren. In die Pfanne zurückgeben und kurz vors Kochen bringen. In eine Schüssel umgiessen und auskühlen lassen.
Eiweiss steif schlagen, bis die Masse glänzend weiss ist. Sorgfältig unter die Vanillecreme ziehen.
Die marinierten Trauben in eine Gratinform geben, mit der Vanillecreme überziehen und mit wenig Puderzucker bestäuben. Im auf 250° vorgeheizten Ofen auf der obersten Rille während ca. 5 Minuten überbacken. Noch warm servieren

EN GUETE