

Menue

Würstli im Blätterteig

Crevetten an Senfsauce

Gurkensalat mit Dill

Coq au vin

Schokoladen-Soufflé

Würstli im Blätterteig

Würstli in Blätterteigstreifen einwickeln und mit Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 200°C goldgelb backen.

Crevetten an Senfsauce

Drei Crevetten pro Person. Crevetten in leicht siedendem Wasser solange erhitzen, bis sie schwach orange gefärbt sind. Nicht zu lange kochen, da sie sonst zäh werden können.

Für die Sauce werden Vollrahm und Senf in einer Pfanne erhitzt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Die abgetropften Crevetten in die noch heisse Sauce geben und je drei Stück auf ein Teller angerichtet. Dazu eine Scheibe Brot serviert.

Gurkensalat

Die Gurken schälen und durch die Röstiraffel reiben. Gut abtropfen lassen.
Sauce: Oel, Essig und Senf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Coq au vin

Pouletschenkel (2-3 Stück pro Person, je nach Grösse)
Speckwürfeli und frische Champignons nach Belieben. 3-4 Saucenzwiebeln pro Person. Einige Knoblauchzehen, fein gehackt. Eine Prise Zucker.

Pouletschenkel würzen, in Butter anbraten, Zwiebeln kurz mitbraten. Die feingehackten Knoblauchzehen, sowie eine Prise Zucker begeben. Mit Weisswein ablöschen.

Die Champignons je nach Grösse halbieren oder vierteln und zugeben. Bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 45 min köcheln. Pouletschenkel kontrollieren ob genügend weich. Sauce ev. etwas binden.

Dazu gibts Reis

Schokoladen-Soufflé

2 Eier

2 Eigelb

1 Prise Salz

100 g dunkle Schokolade

100 g Zucker

100 g Mehl

100 g Butter

Eier, Eigelb, Zucker und Salz schaumig rühren.

Schokolade und Butter in einer möglichst dünnwandigen Schüssel über einem leicht siedenden Wasserbad schmelzen, glattrühren und unter die Eier-Zuckermasse mischen. Mehl untermischen und in die eingebuttrten Förmchen füllen.

Ca. 20 min. in der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens backen.

Auf dem Teller mit einer Kugel Vanille-Glace und Rahm garnieren.

Weine

Weiss: Vufflens le Château (Chasselas)

Rot: Epicuro, Puglia

Gutes Gelingen u rächt e Guete !!!