Küchenchef: Robert Beutler

Kochabend

04.03.2022

|  |  |
| --- | --- |
| Apero | Cantadou-chräpfli |
| Vorspeise | alpkäsesuppe mit fendant |
| Hauptgericht | kalbsbrustschnitten  broccoli, polenta |
| Dessert | tobleronemousse mit Crumble |
| Weine | Weisswein: Fendante  Rotwein: Dole |

Aperohäppchen

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ZUTATEN (8 Pers.) | | Zubereitung |
| 1 | Blätterteig ca.32 cm | Blätterteig auslegen und in je 8 Segmente schneiden.  Jedes Teigsegment mit einer Tranche Rohschinken belegen.  Rohschinken mit Cantadou bestreichen.  Aufrollen und auf mit Backpapier belegtes Blech legen.  Mit Eigelb bestreichen.  Mit wenig Himalaja Salz bestreuen.  In der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofen  15-20Min. backen. |
| 8 Sch. | Rohschinken |
| 1 | Cantadou Knoblauch&Kräuter |
| 1 | Cantadou Meerrettich |
| 1 | Eigelb |

Alpkäsesuppe

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ZUTATEN (4 Pers.) | | Zubereitung |
| 25 gr. | Butter | Butter schmelzen, Mehl beifügen hell anrösten.  Dabei mit dem Schwingbesen, rühren.  Mit Bouillon aufgiessen, und Salz und Pfeffer würzen.  Suppe ca. 15 Minuten köcheln lassen.  Käse reiben. Toast in Würfelchen  schneiden, und in Bratbutter goldbraun braten.  Käse und Wein portionenweise zur Suppe geben.  Aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.  Suppe anrichten und mit Schnittlauch und Croutons garnieren. |
| 25 gr. | Mehl |
| 8 dl. | Hühnerbouillon |
| 100 gr. | Gemischter Käse,  rez.Greyerzer,Vacherin  jung.Alpkäse. Raclettekäse |
| 2 Sch. | Toast |
| 0,5 Bund | Schnittlauch |
| 2 dl. | Weisswein |

Kalbsbrustschnitten

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ZUTATEN (4 Pers.) | | Zubereitung |
| 4 stk | Kalbsbrustschnitten | Fleisch würzen, anschliessend im Mehl wenden und abklopfen.  Das Fleisch anbraten, Zwiebeln und Knoblauch beigeben und hellgelb werden lassen. Mit Weisswein ablöschen und aufkochen. Nach und nach die Boullion dazu giessen und ca.40-50 Min. köcheln.  Das Fleisch ohne Sauce anrichten.  Den Rahm, die Eigelb, den Parmesan und die Petersilie mit dem Schwingbesen gut mischen und unter rühren in die kochende Sauce geben, aber nicht mehr kochen.  Abschmecken. |
|  | Ca.150-200 gr. |
|  | Pfeffer |
| 1 tl. | Oregano |
| ¾ tl. | Salz |
|  | Mehl |
| 3el | Pflanzenfett |
| 2 stk | Knoblauchzehen gepr. |
| 1 Zwiebel | fein gehackt |
| 3 dl | Weisswein |
| 2 dl | Rindsbouillon |
| 2 dl | Rahm |
| 2 | Eigelb |
| 1 Beutel | Parmesankäse |
| ½ bund | Petersilie gehackt |

Polenta&Broccoli

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ZUTATEN (4 Port.) | | Zubereitung |
| 8 dl | Wasser | Zusammen aufkochen, unter Rühren das Mais-  Gries einlaufen lassen und aufkochen.  Bei schwacher Hitze und unter öfteren  Rühren halb zugedeckt 30-40 Minuten  Köcheln lassen. Anrichten    Röseli rüsten und im Bouillon bissfest kochen. |
| 2 dl | Milch |
| 1 el | Butter |
| 1 tl | Salz |
| 1 prise | Muskat |
| 180 gr | Maisgriess |
|  |  |
| 350 gr | Broccoli |

Tobleronemousse mit Crumble

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ZUTATEN (8 Port.) | | Zubereitung |
| 300 gr | Weisse Toblerone | Toblerone, Vollrahm, in Pfanne geben und  erwärmen bis Schokolade geschmolzen.  Kaltstellen und gelegentlich umrühren.  Vor dem Anrichten steifschlagen.  Pecan Nüsse und Pettit Beurre zu Crumble verarbeiten.  Schichtweise (Tobleronemousse und Crumble abfüllen)  Ev. mit Pfefferminzeblatt garnieren. |
| 6 dl | Vollrahm |
| 100 gr | Pecan Nüsse |
| 1 pack | Petit Beurre |