



Kochabend vom 03.03.2023

Küchenchef: Christoph Jordi

## Menu

**Thon- und Tomatenpastetli + Nüsslersalat mit Ei, Zwiebeln, Speck, Champignons, Brotcroutons + Pouletcordonbleu, Ofenkartoffeln, Broccoli + Porto Crème, Sables**

+++++

**Pastetli (4 Pers):** Als Dekoration schwarze Oliven und Petersilie  
**16 mini Pastetli**

### Thon

200 gr. Thon

Zwiebeln (klein gehackt)

Essig (kann von Silberzwiebeln/Gurken sein)

Mayonnaise, Crème fraîche

Salz, Pfeffer, Paprika, Dill:

} alle Zutaten vermischen und nach  
Vorlieben abschmecken. In ca. 10 Minuten angewärmte  
Pastetli füllen.

### Tomaten

2 Tomaten

2 Knoblauchzehen

1 kleine Zwiebel

Oel / Olivenöl

Salz, Pfeffer, Paprika, Basilikum

}

Alles klein schneiden. In Pfanne Zwiebeln und  
Knoblauch leicht dünsten, Tomaten begeben und  
ca: 2 Minuten weiterdünsten. Nach Vorlieben  
abschmecken. In kurz angewärmte  
Pastetli füllen

### Salat (4 Pers.)

200 Gr. Nüsslersalat (gewaschen)

1 Zwiebel (gehackt)

2 Champions (geschnitten)

200 gr. Speckwürfel/scheiben:

2 Toastbrot (klein gewürfelt)

2 Eier (hartgekocht)

Salz, Pfeffer, Essig und Oel etc.

}

in Bratpfanne kurz rösten und herausnehmen

Im verbliebenen Fett rösten.  
vierteln

Salatsauce herstellen

1 Häufchen Nüsslersalat (angemacht mit Salatsauce) in Mitte vom Teller anrichten. Die restlichen  
Zutaten über den Salat verteilen.

### Pouletcordonbleu, Ofenkartoffeln, Broccoli, Crème fraîche Sauce und Limette

#### Ofenkartoffeln: (4 Personen)

4 Kartoffeln festkochend (ordentlich waschen) in 3mm Abständen einschneiden. Diese nicht  
durchschneiden. Danach in Auflaufform setzen.

40 g Butter

3-4 EL Oel

Salz und Pfeffer

}

Butter schmelzen, mit Öl vermengen + über die Kartoffeln  
giessen  
mit Salz und Pfeffer würzen

Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Je nach Größe der Kartoffeln zwischen 45 und 60 Min. bei  
200 Grad backen.

frische Petersilie

waschen, fein hacken und die fertigen Kartoffeln damit  
bestreuen.



**Kochabend vom 03.03.2023**

**Küchenchef: Christoph Jordi**

**Pouletcordonbleu: (4 Personen)**

4 Pouletbrüstchen

Brüstchen halbieren ohne ganz durchzuschneiden. In Chräschelsäckli/Celofanpapier dünn klopfen und leicht würzen.

4 Scheiben runden Schinken

4 Tranchen Käse

Zahnstocher

Brüstchen mit Schinken und Käse belegen, zusammenklappen, mit Zahnstochern zusammenheften.

Panade:

2 EL Mehl

Paniermehl

2 Eier

Etwas Milch

in je 1 flaches Teller geben

in tiefem Teller vermischen. Würzen mit Salz, Pfeffer, Senf etc.

Zubereitung: Cordonbleu im Mehl wenden, überflüssiges Mehl abklopfen, danach in der Ei-Masse wenden und im Paniermehl allseitig panieren. Ein zweites Mal in Ei-Masse und im Paniermehl wenden.

Bei mittlerer Hitze in genügend Bratbutter/Oel beidseitig je 3-4 Minuten braten.

**Broccoli**

Ca.700 gr. gewaschen

In Röschen schneiden und 3- 5 Minuten dämpfen

**Crème fraîche Sauce:**

1 Becher Crème fraîche

Würzen (Senf, Salz, Pfeffer, Paprika, div Gewürze etc.)

**2 Stück Limetten**

im Zickzackschnitt schneiden d.h. halbieren

**Portocrema (4 Pers.)**

1 dl. Porto

50 gr. Zucker

2.25 dl Doppelrahm

Schale von 1 Limette

Saft von 1 Limette

in einer Schüssel schaumig rühren (ca. 10 Minuten)

Kühlstellen oder gefrieren

Vor dem Servieren in Gläser abfüllen, mit einem Tupf Rahm und Minze garnieren, (im Herbst mit Trauben)

Wenn gefroren in Scheiben schneiden auf einem Teller verteilen mit Rahm und Minze garnieren (Im Herbst mit Trauben). Allenfalls ein wenig Porto darüber träufeln.

**Sablé (4 Pers.)**

175 gr. Butter oder Margarine

80 gr. Butter

1 Teelöffel Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Esslöffel Milch

250 gr. Mehl

während ca. 10 Minuten schaumig rühren

in Portionen begeben und rasch zu einem Teig zusammenfügen

2 Rollen von je 3–4 cm Ø formen, in Klarsichtfolie wickeln, ca. 30 Min. kühl stellen oder kurz tiefkühlen. Rollen in 5 mm dicke Scheiben schneiden, mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Sofort backen in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens ca. 10–12 Min. Rest kühl stellen.