

## - Menu

- Knusper-Zigarren
- Zwiebelsuppe mit Roquefortbrötchen
- Rindfleischvögel an Rotweinsauce, Blumenkohlgratin, Bratkartoffeln
- Mousse-au-Chocolat mit Rosmarin-Orangen und Spekulatius

## Weine

- Weiss: Morges La Cote AOC « La Voilier », Rot: Primitivo Salento Andante

### - Knusper-Zigarren (Ergibt 18 Stk.)

150g	Gruyère	1. Ofen auf 200°C vorheizen. Käse in 18 Stängelchen schneiden, mit Bündnerfleisch umwickeln. Petersilie fein schneiden, mit dem Öl mischen.
18	Tranchen Bündnerfleisch	
4	Zweiglein Petersilie	2. Teigblätter sorgfältig auseinanderfalten, zwei Blätter mit wenig Petersilien Öl bestreichen. Mit je einem Teigblatt bedecken, mit wenig Öl bestreichen. Teig längs und quer dritteln. Käsepäckli diagonal auf die Teigstücke legen. Von der Spitze her aufrollen, dabei seitliche Ränder einschlagen. Mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Packpapier belegtes Blech legen und mit restlichem Öl bestreichen.
	Olivenöl nach Bedarf	
1	Pack Strudelteig	3. ca. 12 Min. in der Mitte des Ofens backen.

### - Zwiebelsuppe mit Roquefortbrötchen (4 Personen)

400g	Zwiebeln	1. Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In einer weiten Pfanne in Butter ca. 5 Minuten glasig dünsten. Mehl darüber stäuben, kurz mitdünsten. Mit Wein ablöschen. Bouillon dazu giessen. Suppe mit Salz abschmecken. Die Hälfte des Thymians begeben und 30 Min. zugedeckt köcheln lassen.
1 EL	Butter	
20g	Weissmehl	2. Brot schräg in Scheiben schneiden. Butter mit Roquefort mischen. Backofen auf 200°C U/Oberhitze vorheizen, Brotscheiben mit Roquefortbutter bestreichen und kurz vor dem Servieren auf ein mit Backpapier belegtes Blech in der Ofenmitte 3-4 Minuten überbacken. Suppe anrichten. Restlichen Thymian darüber zupfen. Brötchen mit Pfeffer würzen und auf Tellerrand anrichten.
1,5dl	Weisswein	
1Lt	Gemüsebouillon	
	Salz	
2	Zweige Thymian	
	Brot, z. B. Pagnolbrot	
40g	Butter, weich	
60g	Roquefort	
	Schwarzer Pfeffer	

### - Rindfleischvögel an Rotweinsauce (4 Personen)

8	Rindsplätzli	1. Die Plätzchen auf der Arbeitsfläche auslegen und beidseitig mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
	Salz, Pfeffer, Paprika	
1Bd	Petersilie und Schnittlauch	2. Die Petersilie fein hacken, den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und das Kalbsbrät mit den Kräutern mischen.
200g	Kalbsbrät	
4	Scheiben Schinken	3. Auf die eine Hälfte jedes Plätzli eine halbe Scheibe Schinken legen, etwas Brätmasse darauf geben, die Seiten leicht einschlagen dann aufrollen und mit Küchenschnur binden.
2	Rüebli	
0,5	Sellerieknolle	

1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1EL Bratbutter oder Ghee  
2EL Tomatenpüree  
5dl Rotwein/Bouillon halb/halb

4. Rübli und Sellerie schälen und klein Würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken.  
5. In einem Schmortopf die Bratbutter erhitzen und die Vögel rundum anbraten. Herausnehmen.  
6. Wenn nötig etwas Butter zum Bratensatz geben und das Gemüse die Zwiebeln und Knoblauch andünsten.  
Tomatenpüree beifügen, unter rühren kurz mitdünsten und Mit Rotwein ablöschen.  
7. Das Fleisch beifügen und alles zugedeckt auf kleinem Feuer ca. 2 Stunden weich schmoren. Wenn nötig mit Flüssigkeit nachgiessen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### - Blumenkohlgratin (4 Personen)

1 Blumenkohl  
500g Fleischtomaten oder  
1 grosse Dose Pelati (800g)  
Salz, schwarzer Pfeffer  
1dl Rahm  
1dl Milch  
1 Ei  
50g geriebener Sprinz  
einige Butterflocken

1. Blumenkohl rüsten und in Röschen teilen. In nicht zu viel Salzwasser zugedeckt al dente kochen. In kaltem Wasser abschrecken.  
2. Die Tomaten übers Kreuz einschneiden, kurz in kochendem Wasser überbrühen und abschrecken, schälen, vierteln, entkernen und Würfeln. (Pelati in einem Sieb abtropfen).  
3. Eine Gratinform ausbuttern. Dreiviertel der Tomaten auf dem Boden verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Blumenkohl darauf geben und die restlichen Tomaten in die Zwischenräume verteilen.  
4. Rahm, Milch, Ei und die Hälfte des Sprinz verquirlen, würzen und über dem Blumenkohl verteilen. Den Gratin mit dem restlichen Käse bestreuen und reichlich Butterflocken darüber verteilen.  
5. Den Gratin im auf 220 °C vorgeheizten Ofen etwa 20-25 Min. Überbacken.

### - Bratkartoffeln (4 Personen)

500g Kartoffeln festkochend

Zubereitung nach Gusto (mit Zwiebeln, Knoblauch Rosmarin usw.)

### - Mousse-au-Chocolat mit Rosmarin-Orangen und Spekulatius (4 Personen)

120g Schokolade (ca. 70%)  
60g Butter  
3 Eier  
2EL Zucker  
1 Orangen  
1 Zweige Rosmarin  
1EL Zucker  
5EL Rum (20 ml)  
Spekulatiuskekse n. bedarf

1. Die Schokolade in Stücke brechen und mit der Butter über einem heissen Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eiweiss zu einem steifen Schnee schlagen, dabei den Zucker eirieseln lassen. 2 Eigelb unter die Schokoladenmasse rühren und abkühlen lassen. Sobald die Masse Zimmertemperatur hat, den Eischnee unterheben und die Mousse Kühl stellen  
2. Für die Rosmarin-Orangen die Orangen schälen und filetieren. Dem Rosmarin die Nadeln abzupfen und fein hacken. Den Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Rum ablöschen und zu einer Sämigen Sauce verrühren. Die Orangenfilets und Rosmarin zugeben und bei schwacher Hitze ziehen lassen.  
3. Die Spekulatius fein zerbröseln. Die Mousse mit den lauwarmen Rosmarin-Orangen anrichten und mit den Bröseln bestreut servieren.

Eventuell noch mit Nidle servieren?