

## Menue

### *Mini-Raclettes*

### *Spaghetti mit Knoblauch- Zwiebelpesto*

### *Schweinsfilet im Teig mit Dörräpfel*

### *Diverse Salate*

### *Schokoladen-Rahmcrème*

#### **Mini-Raclettes**

Möglichst kleine Kartoffeln schwellen, halbieren und eine kleine Mulde ausheben  
Mit Käsestückchen füllen. Auf der Unterseite eine kleine Scheibe abschneiden und  
auf einem Blech im auf ca. 120°C vorgeheizten Ofen so lange belassen, bis der  
Käse geschmolzen ist. Sofort servieren.

#### **Spaghetti**

4 Knoblauchzehen	Alle Zutaten fein hacken
1 Zwiebel	Im Olivenöl rösten, bis leicht bräunlich
1 Bund glatte Petersilie	Mit Salz und Pfeffer abschmecken
1 Bund Schnittlauch	Über die Spaghetti anrichten und
1 Zweig Selleriekraut	sofort servieren.
1 dl Olivenöl	

#### **Schweinsfilet im Teig mit Dörräpfel**

1 Schweinsfilet  
Blätterteig

#### **Marinade**

1 TL Gewürzmischung  
2 EL frische Kräuter, fein gehackt  
5 EL Öl

Alle Zutaten mischen und das Filet damit bestreichen  
In Butter anbraten

#### **Füllung**

100 g getrocknete Apfelstückli	Apfelstückli ca. 2 h im Weisswein einlegen
1 1/2 dl Weisswein	
500 g Kalbsbrät	Apfelstückli und Brät mischen

Füllung in der Länge des Filets auf die Teigmitte geben. Filet darauf legen und die Teigränder  
mit Eiweiss bestreichen und über das Filet legen, gut andrücken. Mit dem Verschluss nach  
unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Aus dem restlichen Teig Garnituren  
ausstechen, mit Eiweiss bestreichen und auf das Filet legen. Das ganze mit Eigelb bedstreichen  
und mit der Gabel einstechen.

Ca. 40 min. im auf 220 °C vorgeheizten Ofen backen.

## **Salate**

Sellerie mit Ananas-Stückchen  
Rüebli mit Zitronensaft und Zucker  
Randen  
Nüssler

## **Schokoladen-Rahmcrème**

je 75g Zartbitter- und Milkschokolade  
1 EL Cognac  
3 EL Espresso  
3 Eier  
1-2 EL Vanillezucker  
100 ml Rahm  
2 EL Zucker

Schokolade zerkleinern, mit Cognac und Espresso über dem Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eigelbe mit dem Vanillezucker schaumig schlagen. Rahm und Eiweiss mit je 1 EL Zucker getrennt steif schlagen. Eigelbmasse in die Schokomasse rühren. Eiweiss und Rahm so unterziehen, dass eine Marmorierung zu sehen ist. Crème in Schälchen füllen und ca. 60 min. kühl stellen. Nach Wunsch mit Schokoraspel bestreuen.

## **Weine**

Weisswein: Chasselas 2011 von Fredi Marolf, Erlach  
Rotwein: Pinot noir 2011 von Fredi Marolf, Erlach

Der Küsche wünscht gutes Gelingen und rächt e Guete