

**Küchenchef: Alfred Gerber**

**Menü**

**Apéro**

Bruschetta mit Tomaten  
Gurkensalat  
Thonsalat  
Würstchen im Teig

**Vorspeise**

Zucchini-suppe

**Hauptspeise**

Fleischvögel mit Lauchfüllung  
Kartoffelstock  
Karotten

**Dessert**




Panna Cotta mit Beerencauce

Weisswein: Ville de Sierre

Rotwein: Rioja El Coto

Mengenangaben für 4 Personen

<i>Zutaten</i>	<i>Zubereitung</i>	
<p><b>Bruschetta mit Tomaten</b></p> <p>4 Tomaten 1 EL Basilikum gehackt 1 Zwiebeln 1 Knoblauchzehe 4 EL Olivenöl Italienisches <a href="#">Ciabatta</a>brod oder Pariserbrod Meersalz/Pfeffer aus der Mühle</p>	<p>Tomaten waschen und würfeln. Basilikum und Zwiebeln fein hacken. Knoblauch pressen. Alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Olivenöl mischen und würzen. Ein paar Minuten ziehen lassen. Brotscheiben mit Olivenöl bestreichen und im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen leicht braun werden lassen. Am Schluss die Tomatenmasse aufs Brod streichen.</p>	
<p><b>Gurkensalat in Gläser</b></p>	<p>Gurken sehr klein schneiden, mit Oel, Essig, Salz und Pfeffer würzen. In Schälchen füllen.</p>	
<p><b>Thonsalat in Gläser</b></p>	<p>Französische Salatsauce, Zwiebeln und Cornichons fein hacken und mit dem Thon mischen. In Schälchen füllen.</p>	
<p><b>Würstchen im Teig</b></p> <p>4 Wienerli 1 rechteckig ausgewallter Blätterteig Senf/Ei</p>	<p>Blätterteig in Rechtecke schneiden (ca. 6 x 10 cm), mit Senf bestreichen. Wienerli dritteln und in Blätterteig wickeln. Mit Eigelb bestreichen und ca 20 Min. bei 180 Grad backen.</p>	

<p><b>Zucchini-Suppe</b></p> <p>400 g Zucchini  1 Peperoni rot  1 Zwiebel  20 g Butter  1 dl Weisswein  7 dl Gemüsebrühe  40 g Crème fraîche  Pfeffer, Salz, Chilipulver</p>	<p>Zucchini waschen und mit Schale in grobe Stifte schneiden. Peperoni vierteln, weisse Kerne entfernen und häuten und in feine Streifen schneiden. Ca. 1/3 der Zucchini und Peperoni als Suppeneinlage beiseite stellen. Zwiebeln Würfeln und in Butter andünsten. Zucchini und Peperoni zufügen und mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen und mit Gemüsebrühe auffüllen und zum Kochen bringen. Ca. 15 Min. bei mittlerer Temperatur köcheln und anschliessend pürieren. Platte abstellen und Crème fraîche zugeben und würzen. Restliche Zucchini-Stifte und Peperoni-Streifen als Dekoration verwenden.</p>	
<p><b>Kartoffelstock + Karotten</b></p> <p>1 kg Kartoffeln  2.5 dl Milch  1 EL Butter  Salz, Muskatnuss  800 g Karotten  1 Zwiebel  Gemüsebrühe  1 EL Butter</p>	<p>Zubereiten wie zu Hause</p>	
<p><b>Fleischvögel mit Lauchfüllung</b></p> <p>½ Beutel getrocknete Herbsttrompeten (10 g)  150 g grüner Lauch  4 Rindsplätzli flach geklopft  Pfeffer, Paprika, Salz  2 EL „Le parfait“ végétal (40 g)  8 Scheiben Bratspeck mager oder Pancetta (ca. 50 g)  Zahnstocher oder Bratenschnur  1 EL Erdnussöl  1,5 dl Weisswein  1 - 2 dl Bouillon  ½ Becher Saucen-Halbrahm (90 g)</p>	<p>Trockenpilze ca. 15 Minuten in warmem Wasser einweichen, Wasser abgiessen, Pilze wenn nötig zerkleinern. Lauch waschen, Stangen in 4 Stücke zu 6 bis 7 cm Länge schneiden und in wenig Salzwa ca. 5 Min. vorkochen, abtropfen und abkühlen lassen. Plätzli beidseitig würzen, dann eine Seite mit je ½ EL „Le parfait“ bestreichen und mit je 2 Tranchen Speck oder Pancetta belegen. Je ein Stück Lauch in der Mitte der Plätzli legen. Die Fleischvögel von der breiten Seite her satt aufrollen, mit Zahnstocher feststecken oder Bratenschnur binden. Fleischvögel in einer Bratpfanne im heissen Öl rundum kräftig anbraten, herausnehmen. Bratfond mit Wein und Bouillon ablöschen, Pilze zufügen und aufkochen lassen, Fleischvögel hineinlegen und zugedeckt bei kleiner ca. 35 Minuten schmoren lassen. Die Fleischvögel aus der Pfanne nehmen, Saucen-Halbrahm zu Sauce geben, aufkochen und etwas einkochen lassen, abschmecken, Fleischvögel zurück in die Pfanne geben und gut durchwärmen.</p>	
<p><b>Panna Cotta mit Beeren-sauce</b></p> <p>6 dl Halbrahm  2 ½ EL Zucker  1 Vanillestengel (Samen)  4 Blatt Gelatine  250 g Beeren  3 EL Puderzucker  ¼ EL Zitronensaft</p>	<p>Rahm, Zucker, Vanillesamen und Stengel in einer Pfanne aufkochen. Auf 5 dl einköcheln und Stengel entfernen. Pfanne vom Herd nehmen. Gelatine, ca. 5 Min. im kalten Wasser eingelegt, abgetropft sofort unter die heisse Flüssigkeit rühren. Durch ein Sieb in einen Krug streichen und in die Förmchen füllen. Ca. 4 h im Kühlschrank fest werden lassen. Beeren, Puderzucker und Zitronensaft aufkochen, pürieren und durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Kühl stellen. Panna Cotta auf ein Teller stürzen und Beeren-sauce dazugeben.</p>	