

## Menue

### *Apèrohüppchen*

-----

### *Chicorée m. Kräutermayonnaise*

-----

### *Koteletts Karrée m. Pfeffer-Rahm-Sauce*

### *Bratkartoffeln*

### *Rüebli und Blattspinat*

-----

### *Bananenquark*

#### Apèro-Hüppchen

Toastbrotsscheiben  
Räucherlachs  
1 Zwiebel  
Kräuterquark

Lachs und Zwiebel fein hacken und miteinander vermischen. Auf die Hälfte der Brötchen streichen. die restlichen Toastschnitten mit dem Quark bestreichen.

#### Vorspeise

Chicoréesalat

Blätter abtrennen

2,5 dl Sonnenblumenöl  
1 TL Essig  
Etwas Senf  
1 Ei  
Saucenrahm  
Salz, Pfeffer, Streuwürze

Bamix mit dem Quirl ins Glas stellen. Auf Stufe 2 einige sec. laufen lassen und erst dann 3-4 mal hochziehen. Mit dem Saucenrahm vermischen und mit Salz, Pfeffer und Streuwürze abschmecken.

#### Koteletts

Karrée Stück  
Salz, Pfeffer

Mit Salz und Pfeffer gut würzen. In Butter gut anbraten. Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen ca. 1h braten.

### **Pfeffer-Rahm-Sauce**

1 Schalotte  
100 ml trockener Weisswein  
200 ml Fleischbrühe  
1 dl Rahm  
2 EL grüner Pfeffer  
Salz, Pfeffer

Einige feingeschnittene Lauchstreifen

Schalotte fein würfeln, im Bratensatz goldgelb anschwitzen.

Mit Wein ablöschen und Brühe zufügen. Etwa 5 min. einköcheln lassen. Rahm dazu giessen und durch ein Sieb passieren. Leicht sämig einköcheln lassen. Pfefferkörner dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Bedarf ev. mit etwas Maizena binden.

Koteletts mit der Rahmsauce anrichten und mit den Lauchstreifen, den Rüeblen und dem Spinat garnieren

### **Bratkartoffeln**

1 Kg fest kochende Kartoffeln

In kleine Würfel schneiden und in Butter goldgelb braten.

### **Blattspinat**

500 g frischer Spinat  
Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Spinat waschen und kurz überwallen. Gut abtropfen und in Bratbutter köcheln lassen. Mit den Gewürzen abschmecken und mit Rahm verfeinern.

### **Rüeblen**

500 g rote u. gelbe Rüeblen

in feine Stäbchen schneiden und in Olivenöl bissfest kochen.

### **Bananenquark**

500 ml Rahmquark  
1 Zitrone (abgeriebene Schale)  
1 Pck. Vanillezucker  
4 EL Zucker  
4 Bananen  
3 EL Zitronensaft  
200 ml Rahm  
Schokoladenraspeln

Quark mit Zitronenabrieb, Vanillezucker und Zucker glatt rühren. Bananen in Scheiben schneiden. Ca 20 Scheiben mit Zitronensaft beträufeln und für die Dekoration beiseite stellen. Restliche Bananen mit dem übrigen Zitronensaft pürieren und unter den Quark rühren. Rahm steif schlagen und locker unterheben. Die Masse in Gläser füllen und mit den Bananenscheiben und den Schokoladen-Raspeln servieren.

**Gutes Gelingen und rächt e Guete**

### **Weine**

weiss: *Fendant, Dame de Sion*

rot : *Faustino 1*