

Menu vom 27. November 2009

**Kartoffel-Käse-Tätschli
auf Lauchsalat**
(Neue Interpretation von Cholera)



Soledurner Wysüpli



Ziberlihoger-Lisi-Filet mit Beilagen



Brönnti Greeme



Weisswein: Johannisberg Fleur du Rhône aus Chamoson

Rotwein: Pinot noir aus Visperterminen

Kartoffel-Käse-Tätschli auf Lauchsalat

Tätschli:

4	Eier	
Wenig	Muskat	
1 TL	Salz, Wenig Pfeffer	alles in einer Schüssel verklopfen
1 kg	Gschwellti Kartoffel	
300 g	Walliser Bergkäse	an der Röstiraffel in die Schüssel reiben und mischen

mit kalt abgespülten Händen 18 Tätschli formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Ca. 20 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen.

Lauchsalat:

6 EL	Apfelessig	
4 EL	Öl	
1	Knoblauch	
1 TL	Salz, wenig Pfeffer	alles in einer Schüssel gut verrühren
4	Äpfel, geachtelt In feinen Scheiben	in Schüssel geben und mischen
2 EL	Öl	in grosser Pfanne warm werden lassen
1 Kg	Lauch, in feinen Streifen	ca. 10 Minuten dämpfen, in die Schüssel geben, mischen.

Anrichten:

Lauchsalat auf Teller verteilen, 2 Tätschli pro Teller darauf anrichten

Soledurner Wysüpli

Suppe:

8 dl	Fleischbouillon	
6 dl	Weisswein	in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Minuten köcheln
2	Rüebli	in Würfeli schneiden
200 g	Lauch	fein schneiden. Ca. 10 Min. mitköcheln. Pfanne von der Platte nehmen
2 dl	Halbrahm	
4	Eigelb	verrühren, langsam unter Rühren in die Suppe giessen, bis kurz vors Kochen bringen, von der Platte nehmen
Wenig	Paprika, Salz und Pfeffer	Suppe damit würzen

Suppe in die Suppentassen verteilen, ca. 10 Min. abkühlen lassen

1 Bund	Schnittlauch	schneiden, darüber verteilen
--------	--------------	------------------------------

Teig:

2	ausgewallte Blätterteige (25 x 42 cm)	längs und quer halbieren Achtung: aus 1 Teig 5 Stücke machen!
2	Eigelb	verklopfen und Tassenränder damit bestreichen.

Teigrechtstücke über Tassen legen, an der Aussenseite gut andrücken, Teig mit restlichem Eigelb bestreichen.

Backen:

Ca. 10 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Hitze auf 180 Grad reduzieren, ca. 10 Min. fertigbacken.

Ziberlihoger-Lisi-Filet mit Beilagen

Schweinsmedaillons:

Butter		in einer Bratpfanne heiss werden lassen
18	Schweinsmedaillons	
2 EL	Mehl	Fleisch im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln

Fleisch portionenweise beidseitig c. 1 Min. anbraten. Hitze reduzieren, bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 3 Min. fertig braten. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und warmstellen.

Sauce:

In Bratpfanne Bratfett auftupfen und wenig Butter begeben

300 g	Champignons	in Scheiben schneiden
2	Zwiebeln	fein hacken
2	Knoblauchzehen	pressen
		Alles 3 Min in Bratpfanne andämpfen
2 dl	Fleischbouillon	
2 dl	Halbrahm	
4 EL	Cognac	
½ TL	Salz, wenig Pfeffer	alles in Bratpfanne geben, Bratsatz lösen, aufkochen und Hitze reduzieren, ca. 10 Min köcheln lassen.
1 EL	Maizena	in die siedende Flüssigkeit einrühren, ca. 1 Min. kochen, Sauce warmstellen.

Lisis Huusnudle:

4 EL	weiche Butter	
½	Zwiebel	fein gehackt
2	Knoblauchzehen	pressen
2 EL	Petersilie	fein gehackt
2 TL	Estragon	fein geschnitten
2 TL	Senf	
2 TL	Zitronensaft	
½ TL	Salz, wenig Pfeffer	alles in kleiner Schüssel mischen
600 g	Nudeln	in siedendem Salzwasser al dente kochen, abtropfen, in der Pfanne mit der Butter mischen

Broccoli

Ca. 1 kg	Broccoli rüsten, in Pfanne geben, etwas Wasser begeben, zugedeckt garen.
----------	--

Medaillons mit den Nudeln, dem Gemüse sowie der Sauce auf den Teller anrichten

Brönnti Greeme

8 EL	Zucker
3 EL	Wasser

in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und Her-Bewegen der Pfanne köcheln bis ein haselnussbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte nehmen, etwas abkühlen lassen.

5 dl	Milch	dazugiessen, bei kleiner Hitze weiterköcheln bis sich der Caramel aufgelöst hat
------	-------	---

4 dl	Milch
2	Eier
4 EL	Maizena
2 EL	Zucker

alles in separater Schüssel mit dem Schwingbesen verrühren, dazugiessen, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.

Pfanne von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren, durch ein Sieb in eine Schüssel giessen.

Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen, ca. 2 Std. kühl stellen. Creme glatt rühren.

4 dl	Vollrahm	steif schlagen, kurz vor dem Servieren die Hälfte unter die Creme ziehen. Mit restlichem Rahm garnieren
------	----------	---