

Frühlingsmenu „roschtige Schnitzer“ 20. Mai 2011



Felchenmousse mit Frühlingssalat

Bärlauchsuppe

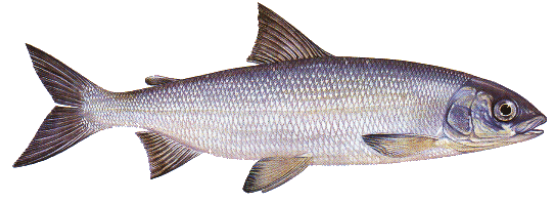
**Saftig-knuspriges Bierdosen-Poulet
Rosmarin-Kartoffeln**

**Erdbeer - Rhabarber - Kompott mit
Cremefine - Weinschaum**



1. Felchenmousse mit Frühlingsalat

Zutaten: Magerquark
4 dl saurer Halbrahm
Geräucherte Felchen
Schnittlauch
Peterli



Zubereitung:

Felchenfilets mit einer Gabel verdrücken (nicht allzu fein)
Zusammen mit dem Magerquark, dem sauren Halbrahm, dem Peterli und Schnittlauch (ein kleiner Teil für die Dekoration zurückhalten) zu einer Masse verarbeiten.

Frühlingsalat mit Balsamico-Dressing



2. Bärlauchsuppe

Zutaten:
300 gr Bärlauch
1.5 Zwiebeln
1.5 Liter Bouillion
3 dl Weisswein
2 dl Rahm
Salz und Pfeffer
Crème Fraîche



Zubereitung:

Den Bärlauch (mit Stielen) waschen, kurz mit kochendem Wasser übergießen und ca. 3 Minuten ziehen lassen.

Die Zwiebel würfeln und im Öl leicht anschwitzen. Den Bärlauch tropfnass zu den Zwiebeln fügen und mit anschwitzen. Bouillon und Wein dazugeben, aufkochen lassen, die Temperatur herunter schalten und alles ca. 4 Minuten sanft köcheln lassen.

Bärlauch und Zwiebeln mit dem Schaumlöffel herausheben und (in einer starken Küchenmaschine) gut pürieren.

Purée und Rahm in die Suppe geben und alles mit dem Pürierstab schaumig schlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer mag, kann noch einen kleinen Klacks Crème fraîche auf jeden Teller Suppe geben.

3. Saftig-knuspriges Bierdosen-Poulet

Zutaten:

3 Poulet
12 Würfel Boullion
12 EL Balsamico
12 EL Sojasauce
6 EL Honig
18 Zehen Knoblauch
15 Zweige Rosmarin
3 Dosen Bier (3 dl)



Zubereitung:

Poulet abrausen und trocken legen.

Marinieren:

Für die Marinade die Bouillonwürfel, Balsamico, Sojasauce, Zitronensaft, Honig und den Knobli (9 Zehen) gepresst in ein kleines Pfännchen geben. Aufkochen und zu einer cremigen Paste einkochen lassen.

Die Haut des Huhns mit den Fingern vom Fleisch lösen (nicht abziehen!), wenn möglich auch die Schenkelhaut. Das geht ganz leicht und ohne Messerschnitte, einfach bei den Hals- und Hinternlappen mit den Fingern zwischen Haut und Fleisch gehen und die Finger unter der Haut in alle Richtungen schieben. Nun die Hälfte der Marinade mit Hilfe eines Esslöffels unter die Haut bringen und gleichmässig verteilen.

Fertigstellen:

Das Bier öffnen und einen sehr grosszügigen Schluck entnehmen. Einen Rosmarinzweig, den Bouillonwürfel und die Knoblis in die Dose geben.

Je 2 Zweige Rosmarin unter die Rückenhaut und die Bauchhaut schieben.

Das Huhn mit dem Hintern über die Büchse schieben, in eine ofenfeste Form stellen und die Aussenhaut mit der restlichen Marinade gleichmässig einreiben. Wenn möglich einige Stunden ziehen lassen.

Den Gockel bei ca. 180° Umluft 40 - 50 Minuten knusprig braten.

4. Frühlingskartoffeln mit Rosmarin

Frühlingskartoffeln halbieren und mit Rosmarin und Salz bestreuen.

In Olivenöl anbraten und während ca. 15 – 20 Minuten kochen.



5. Erdbeer - Rhabarber - Kompott mit Cremefine - Weinschaum

Zutaten:

450 gr	Rhabarber
850 gr	Erdbeeren
450 ml	Apfelsaft
280 gr	Zucker
3.5 EL	Maizena
450 ml	Schlagram
120 gr	Zucker
250 ml	Weisswein



Zubereitung:

Rhabarber waschen, putzen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Rhabarber mit Apfelsaft und Zucker (160 gr) bei mittlerer Hitze einmal aufkochen. Speisestärke mit 3 EL kaltem Wasser anrühren, in das Rhabarberkompott einrühren und noch einmal aufkochen. Erdbeeren unter das Kompott heben, dieses auf 6 Gläser verteilen und für ca. 30 Minuten kalt stellen.

Cremefine und Zucker (120 gr) steif schlagen, den Wein nach und nach unterrühren. Den Weinschaum auf das Kompott geben und servieren

Ablauf:

Sofort:

1. Dessert zubereiten (damit es kaltgestellt werden kann)
2. Marinade für Poulet
3. Vorspeise (Salat und Mousse)
4. Suppe vorbereiten
5. Poulet marinieren
6. Ofen vorheizen

Salat, Mousse verspeisen

- Suppe fertigmachen
- Poulet in den Ofen

Suppe essen

- Rosmarinkartoffeln braten

Hauptspeise

- Dessert fertigmachen

Dessert

