

Menu vom 21. Februar 2014

Salat mit Mozzarella und Tomatendressing

Hühnersuppe

Huhn

Gefüllte Poulets à la Nonna

Risotto Milanese

Heisses Grapefruit-Duett mit Sorbet

Salat mit Mozzarella und Tomatendressing

Zutaten

Gemischte Salatblätter
Mozzarella

Tomatendressing

Getrocknete Tomaten in Olivenöl
Basilikum
Petersilie glatt
Kapern
Balsamico-Essig
Knoblauch
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Getrocknete Tomaten, Basilikum, Petersilie, Kapern, Essig und Knoblauch pürieren. Mit Öl, Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat mit Mozzarella giessen.

Hühnersuppe mit Huhn

Rüebli

Lauch

Knollensellerie

Wirz

Zwiebel besteckt mit Nägeli

Knoblauch

Lorbeerblatt

Huhn mager

Hühnerbouillon

Alles Minimum 3 Stunden kochen. Suppe servieren, mit Petersilie dekorieren und nach Bedarf mit Parmesan geniessen.

Gefüllte Poulets à la Nonna

Zutaten

Poulet
Rosmarin-Zweigli
Knoblauch

Füllung

Fein gehacktes Rindfleisch
Zwiebeln
Weggli in Milch eingeweicht
Petersilie glatt
Salz und Pfeffer

Die gehackten Zwiebeln im Öl anbraten und dann das Hackfleisch. Mit einem Schluck Weisswein ablöschen, würzen und die Flüssigkeit komplett einkochen. Kurz abkühlen. Das Weggli aus der Milch nehmen, ausdrücken und fein hacken, ebenso die Petersilie und mit dem Hackfleisch mischen.

Die Poulets rundherum und inwendig mit Pfeffer und Salz würzen. Mit der Hackfleischfüllung stopfen und mit Küchenschnur zunähen. Ins Bratgeschirr legen und mit Butterflöckchen belegen, ringsherum Rosmarin-Zweige und ganze Knoblauch-Zehen verteilen. Bei 220 Grad im Ofen braten. Nach ca. 15 bis 20 Minuten mit Weisswein ablöschen. Nach und nach mit der Hühnerbouillon begiessen. In der Hälfte der Bratzeit (insgesamt ca. 1 ½ h) die Poulets umdrehen.

Risotto Milanese

Zutaten

Carnaroli-Reis
Zwiebeln
Safran
Steinpilze
Parmesan

Die Steinpilze ca. 15 Minuten einweichen. Die Zwiebeln anbraten und die gewaschenen und ausgedrückten Steinpilze ebenfalls. Den Reis dazugeben, gut umrühren und ein Briefchen Safran dazu. Mit Weisswein ablöschen. Nach und nach Hühnerbouillon dazugeben, bis der Reis gar ist. Kurz vor dem Servieren, den geriebenen Parmesan dazugeben und ev. noch ein bisschen Butter.

Heisses Grapefruit-Duett mit Sorbet

Zutaten

Für 10 ofenfeste Plättli

5 Grapefruits (weisse und rote)

2.5dl Grapefruitsaft

10 EL Campari

5 EL Zucker

Pistazien gehackt, für die Garnitur

Grapefruits filetieren: erst Boden und Deckel, dann die Schale ringsum bis aufs Fruchtfleisch wegschneiden. Fruchtfleisch herauslösen, Filets in die Plättli legen. Grapefruitsaft, Campari und Zucker verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Über die Filets verteilen und zugedeckt marinieren.

Ca. 5 Min. in der oberen Hälfte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens heiss werden lassen. Leicht abkühlen, mit den Pistazien bestreuen. Je eine Kugel Zitronen- und Mandarinsorbet begeben.