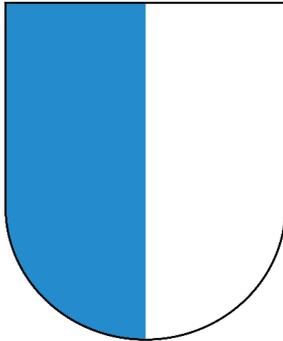


Menu vom 21. Oktober 2016



Lozärner Felchenfilets

Lozärner Chügelipastete

Lozärner Kastanientiramisu

Lozärner Felchenfilets

Zutaten für 8 Personen

800 g Felchenfilets
Salz
Pfeffer
Zitronensaft
Butter
125 g Champignons
125 g geriebener Sbrinz
Butterflocken
3 El saurer Most
Petersilie

Felchenfilets leicht würzen, mit etwas Zitronensaft (weniger ist mehr) beträufeln und in eine gebutterte Gratinform legen

In feine Scheiben geschnittene Champignons darauf verteilen, Käse darüber streuen und einige Butterflocken darauf setzen

Den sauren Most dazugiessen, mit Alufolie zudecken und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 15 Minuten garen lassen

Folie entfernen und solange im Ofen belassen, bis die Fischfilets eine goldgelbe Kruste erhalten haben

Auf vorgewärmte Teller anrichten, mit Peterlig dekorieren und mit wenig Brot sofort servieren

Lozärner Chügelipastete

Zutaten für 8 Personen

Pastete

800 g Blätterteig
2 Eier

Füllung

300 g geschnetztes Schweinefleisch
300 g geschnetztes Kalbsfleisch
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
Butter
200 g Champignons
1 Apfel
2 El Mehl
2 dl Rotwein
Bouillon
Salz
Pfeffer
Paprika
2 El Kirsch
2 El Weinbeeren

Brätkügeli

2 l Wasser
Salz
1 besteckte Zwiebel (zwei Nelken)
300 g Kalbsbrät

Sauce

4 El Mehl
2 El Butter
6-8 dl Sud der Brätkügeli

Pastete: Blätterteig 2 bis 3mm dick auswallen und einen Deckel von 25 bis 30 cm Durchmesser und einen Boden von 20 bis 22 cm Durchmesser schneiden

Den Boden auf ein Kuchenblech legen, aus Haushaltspapier eine lockere Kugel von etwa 15 cm Durchmesser formen, in die Mitte des Boden legen

Den Teigrand mit Wasser oder Ei bestreichen, den Deckel darüber legen und mit der Gabel gut andrücken

Vom restlichen Teig Figuren schneiden, den Deckel damit verzieren und alles mit verklopftem Ei bestreichen

Im unteren Teil des vorgeheizten Ofens bei 220 Grad 15 bis 20 Minuten backen, mit einem scharfen Messer eine Öffnung herausschneiden, die Papierkugel sorgfältig entfernen und in der Mitte des Ofens bei 120 Grad in 20 Minuten fertig backen

Füllung: das Fleisch portionenweise kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm halten

Die gehackte Zwiebel und die gepressten Knoblauchzehen, die in Scheiben geschnittenen Champignons und den in Würfeli geschnittenen Apfel dämpfen, Mehl darüber streuen, mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen

Wenig Wasser dazugiessen, mit Bouillon, Salz, Pfeffer und Paprika würzen, die in Kirsch eingelegten Weinbeeren dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen

Brätkügeli: Salzwasser mit der besteckten Zwiebel aufkochen

Brät in einen Spritzsack füllen, direkt in den Sud dressieren und immer wieder mit dem Messer Kügeli abschneiden, 5 Minuten ziehen lassen und abschöpfen

Sauce: Mehl in der heissen Pfanne kurz dünsten, mit dem Sud der Brätkügeli ablöschen, etwas köcheln lassen und die Brätkügeli und das Fleisch begeben

Brätkügeli und das Fleisch in die vorgewärmte Pastete füllen, mit Peterli garnieren und sofort servieren



Lozärner Kastanientiramisu

Zutaten für 6 bis 8 Personen

Biscuitboden

4 Eier
120 g Zucker
1 Pr Salz
120 g Mehl

Füllung

200 g Mascarpone
300 g Speisequark
400 g Kastanienpüree
2 El Kirsch
1 El Kastanienhonig oder Honig
2.5 dl Rahm
3.5 dl starker Kaffee
Kakao-oder Schokoladenpulver

Eier, Zucker Salz schaumig rühren, Mehl begeben und zu einem glatten Teig rühren

Auf einem grossen Backblech auf Backtrennpapier austreichen und in der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens 8 Minuten backen, auskühlen

Mascarpone, Quark, Kastanienpüree, Kirsch und Honig gut miteinander vermischen und den steif geschlagenen Rahm unterziehen

Erkalteten Biscuitboden in zwei gleich grosse, in eine Form passende Stücke schneiden

Ein Teil in die Form legen, mit der Hälfte des Kaffees tränken, die Hälfte der Füllung darauf verteilen, den zweiten Biscuitboden darauf setzen, mit Kaffee tränken und die restliche Füllung darauf geben, glatt streichen und kühl stellen

Vor dem Servieren mit Kakao- oder Schokoladenpulver bestreuen, ev. mit Kastanien verzieren

LUZERN - Kanton der Schweizerischen Eidgenossenschaft

Kürzel/Kontrollschild:	LU
<u>Amtssprache:</u>	Deutsch
Hauptort:	Luzern
Beitritt zum Bund:	1332
Fläche:	1493 km ²
Website:	www.lu.ch
Bevölkerung	
Einwohner:	398'700 (31. Dezember 2015)
Einwohnerdichte:	267 Einwohner pro km ²
Ausländeranteil: (Einwohner ohne Bürgerrecht)	17,8 % (30. September 2015)
Arbeitslosenquote:	2,3 % (31. Dezember 2015)

Klima

Im Kanton Luzern gibt es trotz seiner geringen Grösse verschiedene Klimazonen. Im Nordteil des Kantons regnet es bedeutend weniger als im Napfbergland oder im Pilatusgebiet. Ein besonders mildes Klima haben die Orte am Fuss der Rigi, wo Südfrüchte und Palmen gedeihen.

Die Gegend um die Stadt Luzern weist ein besonderes Klima auf. Einerseits erhält sie wegen des Pilatusmassivs reichlich Regen (was ihr bei den anderen Schweizern den Übernamen *Schüttstein der Schweiz* eintrug), andererseits sorgt der Föhn oft für überdurchschnittliche Temperaturen im Herbst und im Frühling.

Geschichte

Geschichte des Kantons Luzern

Während der Jungsteinzeit siedelten sich die ersten Menschen auf dem heutigen Kantonsgebiet an. Zwischen 800 und 300 v. Chr. wanderten Kelten in die Zentralschweiz ein. Um 15 v. Chr. wurde die Region von den Römern erobert und in das römische Reich integriert.

Im 6. Jahrhundert übernahmen germanische Alemannen nach dem Verfall des Römischen Reiches die Zentralschweiz. Es entstanden erste Klöster und Stifte. Im Jahr 750 wurde *Luceria* gegründet, woraus sich die spätere Stadt Luzern entwickelte. Um 1290 ernannte König Rudolf I. von Habsburg die Stadt Luzern zur österreichischen Landstadt. Im Jahr 1332 schloss Luzern einen Bund mit den sogenannten Waldstätten Uri, Schwyz und Unterwalden. Mit deren Hilfe befreite sich Luzern 1386 in der Schlacht von Sempach von der Herrschaft der Habsburger. Die heutigen Grenzen des Kantons entsprechen etwa der Ausdehnung zu diesem Zeitpunkt.

Im Jahr 1798 marschierte die französische Armee in der Schweiz ein. Die Helvetische Republik, ein Einheitsstaat nach französischem Muster, wird ausgerufen und Luzern verliert vorübergehend die Selbständigkeit. 1803 führte Napoleon die Mediationsverfassung ein, welche den Kantonen ein gewisses Mass an Souveränität zugestand. Zwischen 1813 und 1815 wurden nach dem Zusammenbruch der Macht von Kaiser Napoleon die Vorrechte der Aristokratie teilweise wiederhergestellt. Luzern war ein souveräner Staat in einem lockeren Staatenbund. Im Jahr 1848 wurde nach dem Sonderbundskrieg der schweizerische Bundesstaat gegründet.

Die bis 2007 geltende Kantonsverfassung von 1875 wurde mehrfach ergänzt und nachgeführt. Im Jahr 2001 setzte man eine Spezialkommission des Grossen Rates für die Totalrevision der Verfassung ein. Ihr Entwurf wurde 2006 im Kantonsparlament beraten und am 17. Juni 2007 vom Stimmvolk gutgeheissen. Am 1. Januar 2008 trat die neue Kantonsverfassung in Kraft.