Gefüllte Champignons garniert

Cordon Bleu
Bratkartoffeln aus dem Ofen
Frisches Saison-Gemüse

Jles flottantes auf Erdbeerpürée

Tomatensuppe mit Basilikumrahm

4 x

4 Personen

1 kleine Zwiebel fein hacken

1 EL Olivenöl Zwiebeln hellgelb rösten

500 gr. Tomaten in Schnitze schneiden und mit Zwiebeln dünsten

1 EL Mehl darüberstäuben 7,5 dl. Gemüsebouillon dazugeben, aufkochen

1 Knoblauchzehe dazupressen und 10 Minuten köchen lassen

Suppe mit Mixstab pürieren und durch ein Sieb streichen

1 Prise Zucker1 Prise Curry

Salz, Pfeffer abschmecken wenig Tomatenpürée dazugeben Basilikumrahm:

3-4 Basilikumzweige Blätter vom Stiel zupfen und in Streifen schneiden.

1 dl. Vollrahm dazugeben (hohes Gefäss). Mit Mixstab pürieren und event. mixen

Suppe in vorgewärmte Teller anrichten und ganz kurz vor dem Servieren mit

dem Rahm garnieren

Gefüllte Champignons garniert

8 grosse weisse Champignon Stiele herausdrehen

Salz und Pfeffer Kopf würzen

2 Knoblauchzehen

1 sehr kleine Zwiebel fein hacken

in Olivenöl andämpfen und abkühlen lassen

75 gr. Philadelphia-Frischkäse

1 Bund Schnittlauch fein geschnitten

1 TL Senf

Salz, Pfeffer vermischen, Knoblauch und Championstiele beigeben und in die

Championsköpfe füllen

Auf der 2. untersten Rille bei 200 Grad ca. 25 Minuten backen

div. Salate garnieren und warm servieren

Cordon-Bleu 4 x

4 Personen

4 Kalbs- oder Schweinsplätzli für Cordon Bleu vom Metzger schneiden lassen

Salz. Pfeffer beidseits würzen

Innenschnitte nach oben

1 Scheibe Schinken ganzes Plätzli belegen Käse (200 gr. für 4 P.) Sorte nach Wahl

belegen, so dass dieser nicht über das Fleisch ragt

mit 3 Stück verschliessen Zahnstocher

1 Teller Mehl darin wenden 1 Teller 1 Ei, verklopft darin wenden 1 Teller Paniermehl darin wenden

ÖΙ in der Bratpfannen goldbraun anbraten (nicht zu schnell)

Zitronenschnitz garnieren

Bratkartoffeln aus dem Ofen

4 Personen

800 gr. neue Kartoffeln event. schälen, in kleine Würfel schneiden

1 EL Olivenöl

Salz mischen

auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen

ca. 30 Minuten in der Mitte des auf auf 200 ° vorgeheizten Ofen backen

frischer Rosmarin grob hacken, ca. 5 Minuten vor Backende auf die Kartoffeln verteilen

Frisches Saisongemüse

4 Personen

je nach Saison z.B. grüne Spargeln, Frühlingszwiebeln, Kohlrabi, Zuccetti usw. in

mundgerechte Stücke schneiden

Salz und Pfeffer würzen

Bratbutter al Dente kochen 4 x

3 x

4 x

Jles flottantes auf Erdbeerpürée

Erdbeerpürée

200 gr. Erdbeeren

3 EL Holundersirup 1 EL Zitronensaft

2 EL Zucker

alles pürieren

Jles flottantes

2 Eier

1 Prise Salz

5 EL gestr. Puderzucker

Wasser

aufschlagen und das Eiweiss vom Eigelb trennen

zu Eiweiss geben und schaumig schlagen

waschen, entstielen und klein schneiden

nach und nach zugeben, so dass ein fester Eiweissschnee entsteht

in einer Pfanne zum Kochen bringen

mit 2 Löffeln aus dem Eiweisschnee Nocken formen und portionsweise auf

das leicht siedende Wasser setzen

2 bis 3 Minuten pochieren

Mit Schaumkelle die pochierten Nocken herausnehmen, abtropfen und

auskühlen lassen

200 gr. Erdbeeren

Holundersirup

Melissenblatt (event. halbieren)

waschen entstielen und

halbieren

Erdbeeren marinieren

1. Sauce

2. Nocken

3. Erdbeeren

4. Melissenblatt

auf Teller schön garnieren



En Gueta wünscht Peter Bär