

Menü

Spinatcremesuppe mit Hühnerfleisch

Spaghetti „Carbonara“

**Rindersteak an Senfkornsauce
mit Kartoffelgratin und Speckbohnen**

**Topfencreme mit Sauerkirschen
und Schokosahne**

Rezepturen

Spinatcremesuppe mit Hühnerfleisch (ca. 16 Pers.)

Hähnchen küchenfertig	1,5 Kg
Lauch, Zwiebeln, Sellerie	
Karotte,	500 g
Lorbeer, Pfeffer weiß, Salz	
Nelke, Muskat, Knoblauch	
Thymian, Petersilie, Liebstöckel	
Spinat	500 g
Butter	50 g
Zwiebelwürfelchen	150 g
Mehl	50 g
Sahne	½ L

Zubereitung:

Hähnchen halbieren und mit kaltem Wasser abspülen. In einem Topf mit kaltem Wasser bedecken und langsam zum köcheln bringen. Den Schaum entfernen, Gemüse, Gewürze und Kräuter dazugeben, langsam gar köcheln und durch ein Passiertuch gießen. Den gewaschenen Spinat blanchieren und grob zerteilen. Zwiebel in Butter glasig dünsten, melieren, mit Brühe aufgießen, ca 10 Min. köcheln lassen und mit Sahne verfeinern. Den Spinat mit einem Liter Suppe pürieren und wieder zusammengießen. Das Hühnerfleisch abzupfen, in Würfelchen schneiden und als Einlage verwenden.

Spaghetti Carbonara (ca. 4 Personen)

Spaghettini	160 g
Olivenöl	1 El
Zwiebel	20 g
Speck	80 g
Erbsen	40 g
Sahne	200 ml
Eigelb	3 Stk.
Petersilie glatt, gehackt	
Salz, Pfeffer	

Zubereitung:

In reichlich Salzwasser die Spaghettini al dente kochen und in ein Sieb gießen. Zwiebeln und Speck in Olivenöl andünsten. Spaghettini dazugeben, mit Sahne ablöschen, Erbsen dazugeben und gut durchrühren. Jetzt vom Herd nehmen und sofort das Eigelb einrühren.

Kann auch mit Schinken und Champignons gemacht werden. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Rindersteak an Senfkornsauce mit Kartoffelgratin und Speckbohnen (4 Personen)

Rinderrücken	700 g
Zwiebelwürfelchen	100 g
Rotwein	250 ml
Portwein	50 ml
Bratensauce	200 ml
Pommerysenf	1 El
Kartoffeln geschält	400 g
Sahne	100 ml
Milch	100 ml
Muskat	
Knoblauch	
Salz,Pfeffer	
Bacon gewürfelt	4 Scheiben
Keniabohnen	200 g
Butter	25 g
Zwiebelwürfelchen	50 g
Knoblauch	

Zubereitung:

Rotwein, Portwein und Zwiebelwürfelchen auf ca 1/3 reduzieren, mit Bratenjus auffüllen und mit Senf Abschmecken.

Sahne und Milch mit Salz, Pfeffer und Muskat zum kochen bringen. Die Kartoffeln in feine Scheiben schneiden, darin garen und in Gratinform abfüllen. Im Ofen bei 170°C backen. Die Steaks würzen und in heisser Bratpfanne beidseitig anbraten und im Ofen bei ca 90°C ca 15 Min garen. Geputzte Keniaböhnchen kurz blanchieren. Bacon anrösten, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und mitdünsten. Die Bohnen dazugeben mit etwas Brühe angießen und abschmecken.

Topfencreme mit Sauerkirschen und Schokosahne (10 Personen)

Quark	500 g
Puderzucker	50 g
Sahne 1	60 ml
Sahne 2	40 ml
Zucker	20 g
Blattgelatine	2 Blatt
Sahne geschlagen	300 g
Sauerkirschen	700 g
Zucker	200 g
Rotwein	100 ml
Kirschwasser	50 ml
Couverture	50 g
Sahne 1	50 ml
Sahne 2	200 ml

Zubereitung:

Quark, Puderzucker und Sahne 1 glatt rühren. Eingewichte Gelatine mit Sahne 2 erwärmen und in den Quark einrühren. Dann die geschlagene Sahne unterheben. Zucker karamellisieren, mit Rotwein ablöschen, Kirschen dazugeben und langsam köcheln lassen. Mit etwas Mondamin abbinden und mit Kirschwasser verfeinern. Sahne 1 erwärmen, die gehackte Kouverture einrühren und unter geschlagene Sahne 2 heben.