

Menu KC Längenberg 12. April 2019

Apéro

Spargelcrèmesuppe

Überbackene Pouletbrüstli

Tagliatelle

Frühlingsgemüse

Bier-Schokolade-Mousse mit Salzbrezeln

Markus Blatter & Martin Engel

Spargelcrèmesuppe

Zutaten für 8 Personen:

- 1 kg weisse Spargeln geschält
- 8 Specktranchen
- 8 Holzspiesschen
- 2 EL Butter
- 2 Schalotten, in Scheiben
- 2 Prisen Zucker
- 3 EL Mehl
- 8 dl Gemüsebouillon
- 2 dl Rahm
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf



Und so wirds gemacht:

Spargelköpfe ca. 4 cm lang abschneiden, mit Speck umwickeln, auf Spiesse stecken & beiseite legen. Restliche Spargeln in Stücke schneiden.

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten, Spargeln und Zucker ca. 5 Min. andämpfen. Anschliessend Mehl begeben und ca. 2 Minuten mitdämpfen. Die Bouillon dazugiessen, kurz aufkochen & die Hitze reduzieren. Zugedeckt ca. 15 Min weichköcheln lassen. Anschliessend pürieren und durch ein Sieb streichen. Den Rahm dazugiessen und die Suppe heiss werden lassen, würzen.

Die Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Die Spiessli rundum ca. 6 Min. braten. Danach herausnehmen und auf Haushaltspapier abtropfen.

Servieren:

Suppe in vorgewärmte Gläser oder Tassen verteilen und die Spiessli drauflegen.

Überbackene Pouletbrüstchen mit Tagliatelle und Frühlingsgemüse

Zutaten:

- 8 Pouletbrüstchen oder Minifilet (ca. 1.2 kg)
- 16 Scheiben Bratspeck
- 1dl Bouillon
- Pfeffer, Paprika, Streuwürze

Sauce

- 2 dl Sauerrahm oder Cr. Fraiche
- 2 dl Rahm
- 100 g geriebener Käse (Greyerzer oder Parmesan)



Zubereitung:

Die Pouletbrüstli der Länge nach halbieren, mit Salz, Pfeffer und Streuwürze einreiben. Den Bratspeck um die Pouletbrüstli wickeln und in eine Gratinform legen.

Heisse Bouillon dazugiessen und im vorgeheizten Ofen bei etwa 220 Grad ca. 15 Minuten braten lassen.

Sauce:

Sauerrahm (oder Saurer Halbrahm) und Rahm mit Pfeffer und Paprika gut mischen und über die vorgebackenen Pouletbrüstli giessen. Anschliessend den Käse darüber streuen und nochmals ca. 10-12 Minuten überbacken.

Die Pouletbrüstli können vor dem Anrichten gut nochmals einige Minuten auf 150 Grad warm gehalten werden.

Dazu passen Tagliatelle (breite Nudeln) oder Reis

Frühlingsgemüse

Zutaten für 8 Personen

- 300 g Broccoli
- 300 g Champignons
- 300 ml Gemüsebouillon
- 2 Kohlrabi
- 300 g Rübli
- Peterli & Schnittlauch (je 1 Bund)
- Salz



Zubereitung

Den Kohlrabi schälen und klein schneiden. Rübli waschen und in kleine Ringe oder Streifen schneiden. Die Champignons abbürsten und in Scheiben schneiden. Den Brokkoli in kleine Röschen aufteilen.

Die Bouillon aufkochen und das geschnittene Gemüse ca. 10 Minuten darin zugedeckt dämpfen. Danach mit Salz abschmecken und ein paar Minuten knackig garen.

Vor dem Servieren die fein gehackte Petersilie und den Schnittlauch unter das Gemüse mischen.

Bier-Schokolade-Mousse mit Salzbrezeln

Zutaten

- 1 dl dunkles Bier
- 100 g Butter in Stücken
- 250 g dunkle Schokolade (z.B. Crémant)
- 4 Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 6 EL Zucker
- 4 Eigelb
- 2 dl Vollrahm, steif geschlagen



Garnitur

- 1-2 dl dunkles Bier, kalt
- 2 dl Vollrahm, flaumig geschlagen
- Einige Mini-Salzbrezel, zerkrümelt
- 40g dunkle Schokolade, z.B. hauchdünn, zerbröckelt

Bier-Schokoladenmousse

Das Bier aufkochen, die Butter und Schokolade beifügen und unter Rühren schmelzen lassen. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Den Zucker einrieseln lassen und weiterrühren bis die Masse glänzt und fest ist. Das Eigelb nur ganz kurz unterrühren. Zuerst die Schokoladenmasse unter die Eiermasse ziehen, dann den Schlagrahm darunterziehen und zugedeckt 4 Stunden kühl stellen (ev. zuerst ca. 1 h im Tiefkühlfach).

Kurz vor dem Servieren aus der Mousse Kugeln formen, auf Teller anrichten. Mit wenig Bierschaum, Schlagrahm, Brezeln und Schokolade garnieren.