

KOCHABEND

03. Mai 2017

Tisch 1

Menu

Warmer Lauchsalat mit Käse

Schwyz

Öpfelwy-Suppe mit Roastbeef

Thurgau

Ziberlihoger-Lisi-Filet

Lisi Huusnudle

Bern

Gewürzrosencreme

Zürich



Warmer Lauchsalat mit Käse

300 g Käse (z.B. Boursin oder Schafskäse)

Baguette-Schnitten 1 Scheibe Käse auf Baguette und mit Honig beträufeln und im Ofen (ca. 10 Min./180 Grad) backen

2 Esslf. Olivenöl in grosser Bratpfanne erhitzen

400 gr. Lauch in feine Streifen schneiden

2 Zwiebeln in feine Streifen schneiden, ca. 5 Min. rührbraten

2 Esslf. Sojasauce

1 Esslf. Kräuteressig begeben

½ Teelf. Salz, Pfeffer würzen, Gemüse auf Teller verteilen, Käse darauf anrichten

ZIBERLIHOGER-LISI-FILET

Portionen: 4

- 600 g Schweinsfilet
- 3 EL Butterfett
- 2 EL Mehl
- Salz
- Pfeffer

Für die Lisisauce:

- 300 ml Rahm
- 2 EL Senf (mild)
- 1 EL Zwiebel (gehackt)
- 2 EL Petersilie (gehackt)
- 1 EL Knoblauch (gehackt)
- 150 gr. Champignons in Scheiben geschnitten
- 2 Esslf. Cognac

Nudeln:

- 400 g Nudeln, 6 mm breit
- Das Fleisch in nicht zu schmale Medaillons schneiden. Die Fleischscheiben mit Salz und Pfeffer würzen. Im Mehl auf die andere Seite drehen und im heissen Fett kurz rose rösten. Warm stellen.

Nudeln: Die abgekochten Nudeln noch heiß und tropfnass nach Wahl mit Lisi-Sauce mischen. Sind die Nudeln zu wenig saftig, fügt man noch ein klein bisschen Wasser bei. Wenn nötig nachwürzen.

Lisi-Sauce: Rahm aufwallen lassen und alle Zutaten hinzufügen. Die gebratenen Schweinsfilets bei dem Anrichten auf den Nudeln anordnen.

Gewürz-Rosencreme

250 g Mager-oder Halbfettquark
250 g Mascarpone

in einer Schüssel gut
verrühren, die Hälfte in eine
zweite Schüssel geben

2 Esslf. Waldhonig
2 Esslf. Schokoladepulver
2 Msp. Muskat
2 Msp. Nelkenpulver

alles in eine Schüssel
geben, gut verrühren

50 g Puderzucker
1.5 EL Rosenwasser

in die andere Schüssel
geben, gut verrühren

Servieren:

Creemen jein einen Dressiersack geben und abwechslungsweise
in schöne Gläser füllen – ca. 2 Stunden kühl stellen