

40 Jahre

Bruno



26.10.2022

Gefüllte Avocados

Cäsarsalat

Lapin aux pruneaux

Polenta

Crème grand Maitre

Gefüllte Avocados

2 reife Avocados
250 g Crevetten
6 Esslöffel Mayonnaise
2 Esslöffel Ketchup
1 Esslöffel Cognac
1 dl Rahm
½ Zitrone
4 Salatblätter
etwas Dill, Streuwürze, Pfeffer
und Cayennepfeffer

Mit Mayonnaise, Ketchup, Cognac und Gewürzen eine pikante Sauce zubereiten, den steifgeschlagenen Rahm darunterziehen und mit den Crevetten mischen.

Avocados halbieren und den Kern entfernen. Die Höhlung sowie den Anschnitt mit Zitronensaft einreiben. Avocado auf Teller mit Salatblatt legen, Crevettencocktail einfüllen.

Cäsarsalat

1 - 2 Kopfsalate
2 - 3 Esslöffel Weinessig
4 - 6 Esslöffel Sonnenblumenöl
1 Teelöffel Senf
etwas Salz, frischgemahlener Pfeffer
1 Prise Paprika
50 g Roquefortkäse
1 kleine Zwiebel
½ Büschel Petersilie
1 Knoblauchzehe
1 rohes Eigelb
1 - 2 Scheiben Weissbrot
1 Esslöffel Pflanzenöl

waschen, gut abtropfen lassen

mischen

mit Gabel fein zerdrücken, beifügen

miteinander fein hacken, begeben und gut mischen

gut mit der Sauce verrühren, über den Salat giessen

in Würfel schneiden

in Bratpfanne erhitzen, Brotwürfel rundum anbraten und über den Salat streuen

Lapin aux pruneaux

1 Kaninchen
½ Tasse Butter
300 g getrocknete Zwetschgen
3 Esslöffel Johannisbeergelee
Salz, Pfeffer

Marinade:

½ Tasse Karotten fein gehackt
½ Tasse Zwiebeln fein gehackt
2 Schalotten
2 Esslöffel gehackter Sellerie
2 Gewürznelken
6 Pfefferkörner
gehackte Petersilie
1 Thymianstengel
1 Lorbeerblatt
1 l herber Weisswein
2 Tassen Essig
1 Tasse Olivenöl

In grosse Schüssel Hälfte der Marinade geben. Kaninchen zerteilen und in Schüssel legen. Mit restlicher Marinade bedecken und an kühlem Ort 24 Stunden marinieren lassen. Kaninchenstücke häufig wenden.

Zwetschgen in Wasser einweichen. Kaninchenstücke aus Marinade nehmen, abtrocknen, salzen und pfeffern. In heisser Butter in Kochtopf bräunen. Marinade durch feines Sieb geben und in kleinen Topf giessen. Zum Kochen bringen und um die Hälfte einkochen lassen (ca. 45 Minuten). Ueber Kaninchen giessen und wenn nötig etwas Wasser beifügen. Zwetschgen hinzufügen, Topf zudecken und min. 45 Minuten, oder bis Kaninchen zart ist, schwach kochen lassen.

Vor dem Anrichten Johannisbeergelee hinzufügen und gut vermischen.

Polenta

8 dl Wasser
2 dl Milch
1 Esslöffel Butter
1 Teelöffel Salz
1 Prise Muskat
180 g Maisgries

zusammen aufkochen

unter Rühren einlaufen lassen und aufkochen. Bei schwacher Hitze unter öfterem Rühren halb zugedeckt ca. 45 Minuten köcheln.
Anrichten

Crème Grand Maître

1½ dl Rahm
1½ dl Rahmquark
2 Esslöffel Grand Marnier
60 g Zucker
ca. 16 Stück Löffelbiskuits
250 g tiefgekühlte Brombeeren
(als Garnitur schöne zurückbehalten)

Rahm steif schlagen, mit Quark und Zucker mischen, Brombeeren und Grand Marnier darunterziehen. Biskuits zerkleinern und rings um den Rand von 4 weiten Gläsern stellen. Crème einfüllen und mit Brombeeren garnieren.