

Mittwoch, 19. November 2008

Menue für 4 Personen
Zusammengestellt von
Hans Roth

Vorspeise

Lauchkuchen auf einem Bett mit geräuchertem Lachs
Lauchkuchen auf einem Bett mit geräucherten Forellen

Hauptspeise

Soucisson mit Marc und Weisswein aus Neuenburg
Kartoffelgratin
Salat

Verschiedene Käse aus Region Neuenburg

Dessert

Früchtegratin

Vorspeise für 4 Personen

Lauchkuchen auf einem Lachsbett / Forellenbett

200 g Blätter- oder Kuchenteig

200g Lachs geräuchert und tranchiert /200g Forellen
geräuchert

2 dl Vollrahm

2 Eier

2-3 Lauchstängel blanchiert

Salz, Pfeffer

Zur Dekoration Zitronenrondellen

Kuchenblech Durchmesser. 22 cm

Backzeit ca 20 – 25 Minuten bei 180 Grad

Bei Halbzeit abdecken mit Alufolie

Wird lauwarm serviert.

Hauptgang

Soucisson mit Marc und Weisswein von Neuenburg

Soucisson (150 – 200g pro Person)

In eine feuerfeste Form legen und mit 1 dl. Marc und 1 dl Weisswein benässen

Im heissen Ofen ca 1 – 1 ½ Std. bei 80 – 100 Grad ziehen lassen.

In Rondellen schneiden und servieren

Zweite Runde flambieren

1dl Marc heiss machen und über die Würste und anzünden

Kartoffelgratin

1 – 1 ½ Kg. Kartoffeln schälen und fein geschnitten in eine gefettete Gratinform geben

3 – 4 dl Milch-Rahm

2 – 3 Knoblauchzehen pressen (wenn jemand Knoblauch mag)

Salz Pfeffer

100 – 120 g Greyerzer Käse raspeln

Milch Rahm, Knoblauchzehen, Salz Pfeffer gut vermischen

Auf die Kartoffeln leeren

Greyerzer darüber streuen und ca 1 Std. im Ofen bei 180 Grad backen.

Dessert

Früchtegratin

10 g	Butter
1 Pack	Löffelbiscuits
6 Stück	Ananasscheiben
3 Stück	Orangen
400 g	weisse Trauben
2 EL	Orangenlikör
2	Eier
wenig	Zitronenzeste
etwas	Staubzucker

Zubereitung

Eine Gratinpfanne ausbuttern und die zerbröckelten Löffelbiscuits darauf verteilen.

Früchte in feine Scheiben schneiden und in die Schale legen. Mit dem Likör beträufeln.

Eier, Zucker und Zeste in einer Chromstahlschüssel gut verrühren und im heissen Wasserbad aufschlagen, bis die Masse steht.

Die Masse über die Früchte verteilen und im vorgeheizten Ofen bei ca. 240 Grad überbacken

Zum Schluss alles mit Staubzucker bestreuen.