



## **Menü vom 27. Mai 2014**

**Petite corbeille de pain**  
Brotkörbli

---

**Médailles d'agneau au madère**  
**avec épinards et rösti**  
Lamm-Médailles mit Madeira auf Spinat  
mit Rösti

---

**Rhubarbe au gingembre avec sabayon de sureau**  
Ingwer-Rhabarber mit Holunder-Sabayon

Angaben für 4 Personen

Kochgruppe:

Serge Aeby  
Werner Buchmann  
Peter Brunner

## Petite corbeille de pain (Brotchörbli)

|         |                                                                    |
|---------|--------------------------------------------------------------------|
| 4 Stück | Brötli (Mütschli)                                                  |
| 80 g    | Schinken                                                           |
| 200 g   | Hüttenkäse (natur)                                                 |
| 1 EL    | Schnittlauch                                                       |
| 4 EL    | Rittergold                                                         |
| 4 Stück | Mostarda-Kirschen (Senffrüchte)                                    |
| ½       | Peperoncino                                                        |
|         | weisser Pfeffer                                                    |
|         | Mostarda, Waldmeister, Sauerklee oder andere Kräuter zum Garnieren |

### Zubereitung

Die Brötchen körbchenartig aufschneiden und aushöhlen. Schinken in kleine Würfel schneiden. Hüttenkäse mit dem feingeschnittenen Schnittlauch, Peperoncino mischen. Mit dem Pfeffer würzen.

Die Innenseite der Brötchen mit Rittergold beträufeln. Die Mischung in die Brötchen füllen. Die 4 Mostarda-Kirschen unter den Henkel der Körbchen legen. Grüne Mostardablättchen schneiden und die Brötchen damit garnieren.

Bei 200 Grad im Backofen 15 Minuten überbacken.

Die Teller mit den Kräutern garnieren und die Chörbli darauflegen.



## Médallions d'agneau au madère avec épinards et rösti (Lamm-Medaillons mit Madeira auf Spinat und Rösti)

|        |                                                      |
|--------|------------------------------------------------------|
| 600 g  | Lammrückenfilet                                      |
| 2 EL   | Butter                                               |
| 1 dl   | Madeira                                              |
| 1 dl   | Bouillon oder Fond                                   |
| 1000 g | Spinat                                               |
| 1      | Schalotte                                            |
| 40 g   | Frühstückspeck                                       |
| 2 EL   | Butter                                               |
| 2      | Knoblauchzehen                                       |
|        | Salz, Muskatnuss, weisser Pfeffer und Gewürzmischung |

### Zubereitung

Spinat verlesen, entstielen, waschen und gut trockenschleudern.

Schalotte in feinste Würfelehen (Brunoise) und Speck in feine Streifen schneiden.

Schalotte und Speck in einer weiten Pfanne (es kann durchaus eine Bratpfanne sein) in der aufschäumenden Butter goldgelb anziehen. Dann Spinat zufügen und bei relativ grosser Hitze mit einer feinen Fleischgabel, an der die Knoblauchzehe steckt, so lange durchrühren, bis der Spinat zusammenfällt und alle Flüssigkeit verdampft ist. Vorsichtig mit Salz, frisch geriebener Muskatnuss und wenig weissem Pfeffer aus der Mühle würzen. Spinat zugedeckt am Herdbrand warmstellen.

Rückenfilet in Médallions von ca. 1½ cm Dicke schneiden, mit der Gewürzmischung würzen und in einer Bratpfanne in der aufschäumenden Butter bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun braten, dabei immer wieder mit der Bratbutter übergiessen, dann zugedeckt am Herdbrand warmstellen.

Bratsatz mit Madeira auflösen und bei grosser Hitze um mindestens die Hälfte reduzieren. (Ein Würzen erübrigt sich bei dieser kleinen Sauce, weil der Bratsatz ohnehin genügend Salz enthält.)

Spinat in die Mitte von grossen heissen Tellern verteilen, Médallions auf das Spinatbett setzen und mit der kleinen Sauce überziehen.

## Rösti aus rohen Kartoffeln

|       |                                |
|-------|--------------------------------|
| 800 g | Kartoffeln                     |
| 4 EL  | Butter/Butterflocken           |
|       | Salz, Thymian, weisser Pfeffer |

### Zubereitung

Kartoffeln schälen, waschen und in feinste Streifen (Julienne) schneiden. Die Kartoffeln in feinste Scheiben und dann von Hand in feinste Streifen schneiden.

Oder Sie verwenden ein Raffelgerät auf die Gefahr hin, dass eine nicht so glatte Schnittfläche entsteht, die dann mehr Butter aufnimmt.

Die Kartoffelstreifen in einem Küchentuch trocknen. Vom Thymian die Blättchenzupfen, unter die Kartoffeln mischen, mit Salz und wenig weissem Pfeffer aus der Mühle würzen.

In einer möglichst weiten beschichteten Bratpfanne die Butter aufschäumen lassen, Kartoffeljulienne zufügen, mit ein paar Butterflocken belegen und – zugedeckt bei mittlerer Hitze – während ca. 5 Minuten knusprig backen. Die Rösti wenden und – ohne Deckel – während weiteren 5 Minuten fertig backen.

## Rhubarbe au gingembre avec sabayon de sureau (Ingwer-Rhabarber mit Holunder-Sabayon)

|          |               |
|----------|---------------|
| 400 g    | Rhabarber     |
| 2 dl     | Wasser        |
| 2 Beutel | Vanillezucker |
| 20 g     | Ingwer        |

### Sabayon

|        |                     |
|--------|---------------------|
| 2 EL   | Holunderblütensirup |
| 1 EL   | Zucker              |
| 0,5 dl | Wasser              |
| 2      | frische Eigelb      |
| 1 EL   | Rum                 |

Rhabarber schälen, in gleich dünne, ca. 4 cm lange Stäbchen schneiden. Wasser mit dem Vanillezucker aufkochen. Ingwer schälen, in Scheiben schneiden und zum Vanillezuckersirup geben. Rhabarber beigeben und zugedeckt kurz ziehen lassen, sodass der Rhabarber noch bissfest ist. Ingwer entfernen und Rhabarber im Sirup abkühlen lassen.

Für die Sabayon Sirup, Zucker, Wasser, Eigelb und Rum in eine Chromstahlschüssel geben. Über einem heissen Wasserbad mit dem Handrührgerät zu einer luftigen Masse aufschlagen. Bei ca. 80 °C wird die Sabayon dickflüssig. Schüssel vom Wasserbad nehmen, kurz weiter-schlagen. Sabayon warm mit Ingwer-Rhabarber servieren.

