



Menü vom 14. Januar 2015

Schalotten-Safran-Capuccino

Spiegelei im Brot
Salat mit Fenchel, Orange und Brunnenkresse

Caramelisierte Mandarinen
mit Mandarinsorbet

Angaben für 4 Personen

Kochgruppe:

Serge Aeby
Werner Buchmann
Peter Brunner

Schalotten-Safran-Capuccino

1 EL	Butter
150 g	Schalotten (grob gehackt)
2 dl	Prosecco
3 dl	Gemüsebouillon
1 dl	Rahm
	Salz, Pfeffer nach Bedarf
2 dl	Vollmilch
1 Briefchen	Safran
einige	Safranfäden, zum Garnieren

Zubereitung

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten ca. 5 Minuten andämpfen, Prosecco dazugießen, fast vollständig einköcheln. Bouillon und Rahm dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 15 Min. köcheln, pürieren, würzen.

Milch warm werden lassen. Safran begeben, mit dem Pürierstab aufschäumen (wenn vorhanden mit dem Milchschaumer (evtl. von zu Hause mitnehmen)).

Suppe in die Teller verteilen. Safranschaum daraufgeben, garnieren, sofort servieren.



Spiegelei im Brot

Salat mit Fenchel, Orange und Brunnenkresse

Spiegelei im Brot

4	grosse Brotscheiben
1 EL	Bratbutter
4	frische Eier
25 g	Kresse
	wenig Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Vom Brot inneres herausnehmen, zerzupfen.
2. Butter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Brotstückli bei mittlerer Hitze rundum knusprig rösten, herausnehmen.
3. Brotrinden je einseitig rösten, wenden. Je ein Ei darin aufschlagen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten braten.

Anrichten: Kresse und Brotstückli darüber verteilen, würzen.



Salat mit Fenchel, Orange und Brunnenkresse

2	Orangen
2	mittelgrosse Fenchelknollen
1 EL	kalt gepresstes Olivenöl
1 Spritzer	Zitronensaft
ca. 100 g	Brunnenkresse
50 g	Mandelblättchen
	Meersalz und schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Die Schale einer Orange in eine grosse Schüssel reiben. Beide Orangen jeweils am unteren Ende abschneiden, damit man sie auf ein Brett stellen kann. Rundherum mit einem scharfen Messer Schale und weisse Innenhaut wegschneiden. Um den Saft aufzufangen, Orangenfilets über einer Schüssel herausschneiden. Alle Kerne entfernen und Filets in die Schüssel geben. Den in den Häuten verbliebenen Saft in die Schüssel pressen.
2. Das untere Ende und die Spitzen der Fenchelknollen abschneiden, frisches Kraut beiseitelegen. Falls nötig, die harte äussere Schicht entfernen. Den Fenchel so dünn wie möglich schneiden und zu den Orangen geben. Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer beifügen, gut mischen und mindestens 10 Minuten stehen lassen, damit der Fenchel etwas weicher wird.
3. Die Brunnenkresse von harten Stängeln befreien, waschen und trocken tupfen. Fenchel und Orange nochmals mischen, die Brunnenkresse hinzufügen und unterheben. Auf Teller verteilen, etwas schwarzen Pfeffer darübermahlen und mit dem bereitgestellten Fenchelgrün bestreuen.
4. Die Mandeln in einer trockenen Pfanne rösten und dazugeben.



Caramelisierte Mandarinen

4	Mandarinen geschält (ca. 1 cm dicken Scheiben)
1 EL	Butter
2 EL	Rohrzucker
2 dl	Orangensaft
2 EL	Grand Marnier
400 ml	Sorbetto al Mandarino (Mandarinensorbet)
1 Pack	Cantucci Toscani ai fichi (Canducci mit Feigen)

Zubereitung

Butter in einer Bratpfanne warm werden lassen, Mandarinenscheiben beidseitig je ca. 3 Minuten anbraten, in 4 Gläser anrichten.

Rohrzucker in derselben Pfanne unter Hin- und Herbewegen langsam caramelisieren, mit Orangensaft ablöschen, aufkochen, bis sich das Caramel aufgelöst hat. Grand Marnier begeben, um die Hälfte einköcheln.

Je 1 Kugel Mandarinensorbet auf die Mandarinen geben, mit Caramelsaft beträufeln.

