

---

*Menü vom 26.9.96*

Morchel-Broccolisuppe

Fischröllchen an Safransaue

Poulet-Curry-Brüstchen  
auf Wintergemüse  
wilder Reis

Caramelisierte Birnencreme

# Menü vom 26.9.96 (8 Personen)

## Morchel-Broccolisuppe

Zutaten: 2 Säckli getrocknete Morcheln  
4 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
200 g Broccoliröschen  
60 g Butter  
2 dl Weisswein  
1 l Boullion  
2 Becher Saucenrahm  
Salz, Pfeffer

Zubereitung: Morcheln im warmen Wasser einweichen, unter fließendem Wasser gut waschen  
Ein paar auf die Seite legen, restliche mit Schalotten auf dem Knoblauch fein hacken  
Zusammen mit den Broccoliröschen in der warmen Butter dünsten, ganze Morcheln zufügen  
Mit dem Weisswein ablöschen, köcheln lassen, bis fast alle Flüssigkeit verdunstet ist  
Boullion und Saucenrahm zugießen  
Die Suppe aufkochen und abschmecken

# Menü vom 26.9.96 (8 Personen)

## Fischröllchen an Safransauce

Zutaten: 200 g Champignos  
2 Schalotten  
40 g Butter  
1 dl Noilly Prat  
4 dl Fischfond  
1 dl Saucenrahm  
2 dl Vollrahm  
2 Briefchen Safran  
Salz, Pfeffer  
8 Fischfilets (Forellen, Felchen oder Sole)  
8 Scheiben Rauchlachs

Zubereitung: Die Champignos rüsten und scheideln  
Schalotten fein hacken, zusammen mit den Pilzen in der Butter andünsten  
Mit dem Noilly Prat und dem Fischfond ablöschen, auf dem grossen Feuer zur Hälfte einkochen lassen  
Die beiden Rahmsorten und den Safran befügen, würzen  
Die Fischfilets salzen, pfeffern und mit den Lachsscheiben belegen. Satt aufrollen. In die Sauce legen.  
Zugedeckt auf kleinem Feuer 10 Minuten gar ziehen lassen  
Die Fischrouladen je in drei Stücke schneiden, anrichten und mit Sauce umgiessen

# Menü vom 26.9.96 (8 Personen)

## *Poulet-Curry-Brüstchen auf Wintergemüse wilder Reis*

Zutaten: 16 Pouletbrüstli, seitlich Tasche schneiden  
1 Teelöffel Salz  
Pfeffer  
800 g wilder Reis

Zutaten Füllung: 2 Päckli Curry-Cantadou (ca. 240 g)  
12 Esslöffel geriebener Sbrienz

Zutaten Wintergemüse:

4 Esslöffel Butter  
1,2 kg Gemüse (Wirz, Lauch und Rüeblli)  
4 kleine Knoblauchzehen, gepresst  
ca. 4 Teelöffel Curry  
4 dl Weisswein  
8 dl Saucenrahm  
1 Teelöffel Salz  
Pfeffer

Zubereitung Füllung:

Cantadou und Sbrienz mischen, in die Taschen der Pouletbrüstli verteilen, mit einem Zahnstocher verschliessen  
Poulet-Brüstchen in der Bratpfanne bei mittlerer Hitze 10 Minuten braten, von der Platte nehmen, zugedeckt warm halten

Gemüse in feine Streifen schneiden  
Butter warm werden lassen  
Gemüse, Knoblauch und Curry zugeben, andämpfen  
Mit dem Wein ablöschen, Gemüse zugedeckt knapp weich garen  
Rahm beifügen, würzen

Auf vorgewärmten Tellern mit den Poulet-Brüstchen anrichten

# *Menü vom 26.9.96 (8 Personen)*

## *Caramelisierte Birnencreme*

Zutaten:           12 Birnen  
                      250 g Zucker  
                      2 dl Marsala  
                      4 Becher Saucenrahm (ca. 8 dl)

Zubereitung:       Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen  
                      Hälften in Schnitze schneiden  
                      Den Zucker caramolisieren, Birnen zufügen und kurz darin  
                      wenden  
                      Sofort mit dem Marsala ablöschen  
                      Köcheln lassen, bis die Birnenschnitze sehr weich sind  
                      Den Saucenrahm beifügen und aufkochen  
                      Birnen mit der Sauce pürieren, abkühlen lassen

# Menü vom 26.9.96 (8 Personen)

## Einkaufsliste

2 Säckli getrocknete Morcheln  
6 Schalotten  
6 Knoblauchzehen  
200 g Broccoliröschen  
100 g Butter  
6 dl Weisswein  
1 l Boullion  
20,6 dl Saucenrahm  
800 g wilder Reis  
Salz, Pfeffer

200 g Champignos  
1 dl Noilly Prat  
4 dl Fischfond  
2 dl Vollrahm  
2 Briefchen Safran  
8 Fischfilets (Forellen, Felchen oder Sole)  
8 Scheiben Rauchlachs

16 Pouletbrüstli, seitlich Tasche schneiden  
2 Päckli Curry-Cantadou (ca. 240 g)  
12 Esslöffel geriebener Sbrienz

4 Esslöffel Butter  
1,2 kg Gemüse (Wirz, Lauch und Rüebli)  
ca. 4 Teelöffel Curry

12 Birnen  
250 g Zucker  
2 dl Marsala