

# Menu vom 30. April 1998

Pilzmousse auf Salat

\*\*\*

Spargelschaumsuppe

\*\*\*

Poulet-Cordon-bleu mit Kräuterfüllung  
Risotto  
Gedämpfte Kohlrabi

\*\*\*

Geeistes Apelsoufflé mit Rhabarber

# Pilzmousse auf Salat

Für 8 Personen

## Pilzmousse

500 g weisse Champignons, geviertelt  
20 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht, gut abgetropft  
1 ½ dl Milch  
3 Wacholderbeeren  
1 Lorbeerblatt

alles in einer Pfanne 10-15 Minuten köcheln. Ohne Gewürze im Mixer fein pürieren, in eine Schüssel giessen.

½ Teelöffel Salz

Pfeffer aus der Mühle

würzen

4 Blatt Gelatine, kurz in kaltem Wasser  
eingelegt, abgetropft

3 Esslöffel Wasser, siedend

Gelatine auflösen, unter das Püree  
rühren

100 g Sauerrahm, verrührt

½ Teelöffel Zitronensaft

unter die Masse ziehen, im Kühl-  
schrank fest werden lassen.

## Salat

500 g Brüsseler, in Blätter geteilt

50 g Portulak

1 Teelöffel Margarine oder Butter

auf Teller schön auslegen  
in der Bratpfanne heiss werden  
lassen

4 Champignons, in Scheiben

beigeben, kurz braten, auf dem Salat  
verteilen.

## **Sauce**

**1 Teelöffel Senf**

**2 Schalotten, fein gehackt**

**3 Esslöffel Aceto di Modena (Essig)**

**3 Esslöffel Gemüsebouillon**

**4-5 Esslöffel Olivenöl**

**4-5 Esslöffel Distelöl**

**Salz und Pfeffer nach Bedarf**

alles gut verrühren, über den Salat  
geben

**einige Thymianblättchen**

**Pfeffer aus der Mühle**

zuletzt darüberstreuen

**Servieren:** Mit zwei Löffeln Klösschen abstechen, je 2 neben den Salat setzen.

# Spargelschaumsuppe

Für 8 Personen

500 g grüner Spargel

1 TL Zucker

5 dl leicht gesalzenes Wasser

3 dl Rahm, geschlagen

Salz schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1. Die Spargelstange an den Enden etwas kürzen und im hinteren Teil schälen.  
Salzwasser mit dem Zucker aufkochen. Den Spargel darin weichgaren. Herausheben und gut abtropfen lassen. Die Spargelspitzen abschneiden und beiseite legen.
2. Spargelstangen in Stücke schneiden und mit etwas Kochwasser im Mixer pürieren. In die Pfanne zurückgeben. Die Suppe wenn nötig mit Kochwasser verdünnen.
3. Vor dem Servieren die Suppe aufkochen. Den Rahm unterschwingen und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. In jeden Suppenteller einige Spargelspitzen geben und die kochend heiße Suppe darüber anrichten.

# **Poulet-Cordon-bleu mit Kräuterfüllung**

## **FÜLLUNG**

100 g Kräuterbutter, weich  
100 g geriebener Gruyère  
2 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

## **POULET**

8 grosse Pouletbrüstli (je ca. 160 g)  
vom Metzger zum Füllen eingeschnitten  
1 Teelöffel Salz  
Pfeffer aus der Mühle

## **HASELNUSS-PANADE**

150 g gemahlene Haselnüsse  
50 g Paniermehl  
wenig Mehl  
2 Eier, verklopft  
Bratbutter zum Braten

**Füllung:** Alle Zutaten mischen.

**Poulet:** Mit Haushaltspapier trockentupfen. Füllung hineingeben, gut zudrücken, würzen.

### **Haselnuss-**

**Panade:** Haselnüsse und Paniermehl in einem flachen Teller mischen. Pouletbrüstli im Mehl, dann im Ei und anschliessend in der Panade wenden, diese gut andrücken.

**Braten:** Cordon bleu in der nicht zu heissen Bratbutter beidseitig je ca. 6 Min. braten, gelegentlich wenden.

# Geeistes Apelsoufflé mit Rhabarber

Für 8 Personen

Für 8 Souffléförmchen von 1,5 dl Inhalt

600 g Rhabarber

200 g Zucker

2 Packungen Apfelsorbet (je 350 g)

4 frische Eiweiss

3 dl Vollrahm

1. Rhabarberstengel rüsten und abfädeln. In Stücke schneiden. In einer weiten Pfanne mit 1 dl Wasser und 140 g Zucker aufkochen. Zu einem dickflüssigen Kompott einkochen. Unter gelegentlichem Umrühren abkühlen lassen.
2. Das Apfelsorbet in 6 Stücke teilen und in eine Schüssel geben. Nach 5-10 Minuten mit der Gabel verrühren und wieder ins Gefrierfach stellen. Aus Küchenpergament oder doppelt gefaltetem Backpapier einen Ring um die Souffléförmchen legen und mit einem Gummiband oder Klebstreifen fixieren.
3. Eiweiss zu Schnee schlagen, gegen Ende den restlichen Zucker zurieseln lassen. Rahm steifschlagen. Beides mit der Sorbetmasse gut vermischen. Die Hälfte in die Förmchen füllen. Die Hälfte des Rhabarberkompotts auf die Eismasse geben und mit ein bis zwei Zügen darunterziehen.

Das Ganze wiederholen. Die Souffléförmchen sofort in das Gefrierfach stellen. Mindestens 2 Stunden einfrieren. Vor dem Servieren die Papiermanschette entfernen.