

# Smørebrøt Menu

25.10.2001



**Lauchsalat mit Balsamico**

**Kürbissuppe mit Peperoncini**

**Lammrückenfilet**  
an zweierlei Saucen  
**Rüebli-Härdöpfelstock**  
à la mode du Joe

**Apfelrösti**  
Mit Pfirsich-Kompott

Da freut sich das Schwein,  
.....dämol preicht's es Lamm!!!



Anmeldung bis zum 22. Oktober nicht vergessen !



Wenn jemand "ein Problem mit Lamm" haben sollte, so bitte ich ebenfalls um Mitteilung bis zum oben erwähnten Datum.

# Lauchsalat mit Balsamico

<b>Zutaten:</b>				✓
	1000	g	Lauch	
	4	EL	Erdnussöl	
	4	EL	Balsamico	
	2		Prise Meersalz	
			Gemahlener Pfeffer	
	10	EL	Haselnussöl	

<b>Zubereitung:</b>				✓
	Den oberen Drittel vom Grün des Lauches abschneiden			
	Lauch längs halbieren und gut waschen			
	In schräge Stücke von ca. 2 cm schneiden			
	Bratpfanne stark erhitzen und das Öl heiss werden lassen			
	Lauchstücke ca. 6 Minuten unter öfteren Wenden dünsten			
	Aus Pfanne nehmen und noch warm mit Essig, Meersalz, Pfeffer und Haselnussöl gut mischen			

<b>Servieren:</b>				✓
	Auf Teller anrichten			
	Mit .....			
	Sofort servieren			

# Kürbissuppe mit Peperoncini

<b>Zutaten:</b>			✓
	1000 g	Speisekürbis	
	4 EL	Olivenöl	
	4 Stk	Ziabeln	
	2 Stk	Knoblauchzehen	
	1 Stk	Peperoncini	
	15 dl	Rindsbouillon	
		Salz, Pfeffer aus der Mühle	
	1 dl	Rahm geschlagen	
		Basilikum	

<b>Zubereitung:</b>		✓
	Kürbisschale und Kerne samt Fasern entfernen	
	Im Schmortopf die Zwiebelscheiben in Olivenöl hellbraun andünsten	
	Peperoncini, gehackter Knoblauch und Kürbis zugeben und kurz mitdünsten	
	Etwas Bouillon beifügen und 35 Minuten köcheln lassen	
	Rahm steif schlagen	
	Das Ganze pürieren, restliche Bouillon beifügen, aufkochen und würzen	

<b>Servieren:</b>		✓
	Suppe in Teller schöpfen	
	Ca. 1 Löffel geschlagener Rahm im Zentrum des Teller platzieren	
	Mit Basilikum-Blatt dekorieren	
	Sofort servieren	

# Lammrückenfilet

<b>Zutaten:</b>				✓
	8	Stk	Lammrückenfilets	
			Salz	
			Pfeffer aus der Mühle	
	2	Stk	Lorbeerblätter	
	2	Stk	Thymianzweige	
	1	Bund	Petersilie	
	4	EL	Eingesottene Butter	

<b>Zubereitung:</b>				✓
	Backofen auf 250 Grad vorheizen			
	Lammrückenfilet mit Salz und Pfeffer rassig würzen			
	Ein Lorbeerblatt, die Hälfte des Thymians und die Petersilie fein hacken und über das Fleisch streuen			
	Im Bräter oder in der Pfanne mit eingesottener Butter die Filets 3 Minuten an jeder Seite anbraten			
	Im Ofen während 15 Minuten fertig braten			
	Nach dem Braten Fleisch sofort aus dem Ofen nehmen			

<b>Servieren:</b>				✓
	Fleisch schräg aufschneiden			
	Mit beiden Saucen und den Pilzen anrichten			

# Garnitur

<b>Zutaten:</b>				✓
	200	g	FrISCHE MorcheIn	
	20	g	Kochbutter	
			Salz	
			Pfeffer aus der Mühle	
	1	Stk	Knoblauchzehe	
	1	EL	Petersilie	

<b>Zubereitung:</b>				✓
			MorcheIn gut waschen und halbieren	
			Kochbutter leicht erhitzen	
			MorcheIn mit einem Hauch Knoblauch und Petersilie anbraten	
			Mit Salz und Pfefferr leicht würzen	

<b>Servieren:</b>				✓
			Mit den Lammrückenfilets servieren	

# Saucen

<b>Zutaten:</b>				✓
1. Sauce	4	dl	Braune Kalbssauce (Demiglace)	
			Salz	
	2	Stk	Lohrbeerblätter	
	2	Stk	Tymianzweige	
	1	Bund	Petersilie	
2. Sauce	15	Stk	Knoblauchzehen	
	2	dl	Rindsbouillon	

<b>Zubereitung:</b>		✓
1. Sauce	Die eingesottene Butter im Bräter abgiessen	
	Braune Kalbssauce beifügen	
	Restliche Kräuter (Thymian, Petersilie und Lohrbeerblatt) hineingeben und aufkochen	
	Sauce gut durchkochen und abschmecken	
	Font absieben	
2. Sauce	Knoblauch im Wasser aufkochen	
	Abgiessen und in die Rindsbouillon geben	
	Um die Hälfte einkochen lassen	
	Mit Mixer pürieren und mit Salz abschmecken	

<b>Servieren:</b>		✓
	Saucen separat zum Lammrückenfilet servieren	

# Ruebli-Härdöpfelstock à la Mode du Joe

<b>Zutaten:</b>				✓
	1200	g	Kartoffeln	
	100	g	Butter	
	500	ml	Milch oder Rahm	
			Salz und Pfeffer	
			Muskat	
	1000	g	Rüebli	
	500	ml	Fleischbrühe	
			Petersilie	

<b>Zubereitung:</b>				✓
<b>Härdöpfel</b>	Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden			
	Kartoffeln kochen (analog Salzkartoffeln)			
	Heisse Kartoffeln durch Passvite drücken			
	Die weiche Butter flockenweise unterrühren			
	Mit Salz und Muskat würzen			
	Milch und Rahm erhitzen und nach und nach unter die Kartoffelmasse rühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird			
<b>Rübli</b>	Rübli in Scheiben schneiden und 10 Minuten in Brühe garen			
	Ca. 200 g der schönen Rübli Scheiben auf die Seite legen			
	Mit dem Mixer die 800g pürieren			
	Mit Salz und Pfeffer abschmecken			
<b>Marriage</b>	Härdöpfelstock und Rüebli verühren bis durchgehende Verfärbung besteht.			

<b>Servieren:</b>				✓
<b>Servieren:</b>	Auf Teller anrichten			
	Mit den beiseitegelegten Rübli und Persilie dekorieren			
	Sofort servieren			

# Apfelrösti mit Nektarinen-Kompot

<b>Zutaten:</b>				✓
	16	Stk	Äpfel (Berne Rose oder Boskop)	
	80	g	Zucker	
	80	g	Butter	
	8	Stk	Nektarinen	
	60	g	Butter	
	1	dl	Zuckersirup	
	2	dl	Nektarinen-Likör	
	1	Stk	Zitrone (Zitronensaft)	

<b>Zubereitung:</b>				✓
	Äpfel schälen und in gleichmässige Stäbchen schneiden.			
	Zucker in Pfanne geben und leicht karammelisieren lassen			
	Butter und Äpfel dazugeben und wie Rösti von beiden Seiten bei milder Hitze 8 Minuten braten			
	Nektarinen im kochenden Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken			
	Nektarinen schälen und in Scheiben schneiden			
	kurz in Butter andünsten, mit Zuckersirup und Likör übergiessen			
	Mit Zitronensaft abschmecken und einkochen			
	Das Kompott auf der Apfelrösti verteilen			

<b>Servieren:</b>				✓
	Mit einem .....servieren			