Kürbis Kartoffel Suppe

*

Cäsar Salat

**

Steak an einer Whiskeysauce

Süskartoffel Carolina

Rüebli Virginia

Kürbisschaum

Mengen für 8 Personen berechnet

Kürbis Kartoffel Suppe

1 EL	Butter	in einem grossen Topf zergehen lassen.
1	Zwiebeln	hacken
3	Schalotten	in dicke Scheiben schneiden
½ TL	Thymian	
1	Lorbeerblätter	
1 TL	Basilikum	
etwas	Stangensellerie	alles dazu geben anbraten
1.6 L	Gemüse Bouillon	erhitzt dazu geben
4 m. grosse	Kartoffeln	geschält in Scheiben beugeben ca. 8 min. kochen
600 gr	Kürbis	in kleine Scheiben schneiden beugeben und nochmals 8 min. kochen
	Salz, Pfeffer	abschmecken
	Peterli	zum garnieren

Cäsar Salat

1 EL	Dijon- Senf	
5	Anchovisfilets	(Sardellen) püriert
4	Knoblauchzehen	gepresst
1	Zitrone	ausgepresst
		alles zusammen gut vermischen
2	Eidotter	
	Worcestershire	dazugeben und mit Schneebesen vermischen
4 EL	Weinessig	beugeben und vermischen
1 dl	Olivenöl	in dünnem Strahl unter ständigem rühren darunter mischen
2 EL	Parmesan	gerieben dazu geben
	Salz, Pfeffer	Abschmecken
2 Stk	Eisberg Salat	zerkleinern und zu dem Dressing geben und gut vermischen
		auf Teller anrichten und mit
6 Scheiben	Toast	mit Knoblauchbutter bestreichen und toasten.
		In Knoblauchcroûtons schneiden.
12 Scheiben	Frühstückspeck	kross gebraten, gross gehackt garnieren.
2 EL	Parmesan	gerieben über den Salat streuen.

Whiskeysauce

4 EL	Butter	in Pfanne zergehen lassen
1 Stück	Stangensellerie	gehackt
1 grosse	Zwiebeln	gehackt
2 Stück	Knoblauchzehe	gehackt
		alles Gemüse gut anbraten lassen
5 EL	Maizena	beigeben bei schwacher Hitze anschwitzen lassen.
10 dl	Rinderbrühe	erhitzt beigeben
0.5 dl	Essig	beigeben
1.5 dl	Tomatensauce	beigeben
¼ Tasse	brauner Zucker	beigeben ca. 16 min. köcheln. Soll gut eingekocht sein.
	Salz Pfeffer	abschmecken
4 EL	Whisky	beigeben

Steak

8 grosse	T-Bone Steak	braten / grillieren
----------	--------------	---------------------

Sweetpotatos Carolina

½ EL	Olivenöl	bei mittlerer Temperatur erhitzen.
24 kleine	Schalotten	geschält
5 mittlere	Süsskartoffeln	geschält und gewürfelt
		Schalotten und Kartoffeln hinzugeben
	Salz / Pfeffer	würzen.
		ca. 30 min. braten, mehrmals rühren
1½ EL	Petersilie	wenn die Kartoffeln weich sind, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Rüebli Virginia

1½ EL	Butter	bei mittlerer Temperatur erhitzen.
1	Zwiebeln	gehackt in Butter andämpfen
0.7 kg	Rüebli	beigeben dämpfen, bis die Farbe kräftiger wird
0.35 L	Bouillon	ablöschen
1½ Bund	Peterli	gehackt dazugeben
½ EL	Zucker	darunter beigeben
		30 – 40 min. dämpfen.

Kürbisschaum

100 gr	Zucker	in Pfanne geben
2 EL	Wasser	köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht.
460 gr	Kürbis Butternut	oder Sweet Dumbling in Stücke schneiden.
1	Orangen	nur Saft
1½ EL	Ingwer	fein gerieben
1 MS	Curry	alles beigeben, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln, pürieren, abkühlen
2 dl	Vollrahm	steif geschlagen darunter mischen.