

## **Guacamole mit Krabbenfleisch (Kalte Suppe)**

## **Poulet und Austernseitlinge aus dem Rauch Himbeersauce und Wildreis**

## **Gems Entrecôte an Wachholdersauce Spätzli Caramelisierte Marroni**

## **Fruchtsalat mit Doppelrahm**

### Guacamole mit Krabbenfleisch

3 Reife Avocado  
200 gr Blanc Batu  
180 gr Joghurt nature  
Zitronensaft  
Salz, Tabasco

*Alles mixen und abschmecken.*

200 gr Krabbenfleisch

*Als Einlage für die Suppe*

### Poulet und Austernseitlinge aus dem Rauch

500 gr Pouletbrust  
Salz, Pfeffer  
Bratöl

*Brüstchen knapp braten*

300 gr Pilze  
Salz, Pfeffer  
Butter

*Pilze sautieren, Beides 1-2 Min. in den Rauch legen, aufschneiden und anrichten*

50 gr Himbeeren

2 dl Bratenjus  
Himbeeressig

*Himbeeren mit dem Schwingbesen unter den Jus mischen, mit Essig abschmecken. Nach belieben mit Himbeeren garnieren.*

*Mit Wildreis servieren.*

### Gems Entrecôte an Wachholdersauce

2 kg Gems Entrecôte  
Salz, Pfeffer  
Bratöl

*Anbraten und in der Pfanne oder im Ofen fertig braten.*

Gehackte Wachholderbeeren

Rotwein

8 dl Braune Sauce

1 dl Gin

*Rotwein und Wachholderbeeren einkochen, Braune Sauce dazugeben und mit Gin abschmecken.*

### Spätzli

|         |    |               |
|---------|----|---------------|
| 500     | gr | Mehl          |
| 2       | dl | Milch         |
| 1.5 – 2 | dl | Wasser        |
| 4       |    | Eier          |
|         |    | Salz, Pfeffer |

*Flüssigkeit zum Mehl geben. Durchs Spätzlisieb ins kochende Wasser geben. Auf Wunsch in Butter braten.*

### Marroni

*Zucker in der Pfanne caramelisieren, mit Wasser ablöschen, caramel auflösen und Marroni darin kochen.*

### Ein grünes Gemüse

#### Fuchtsalat

|     |    |                      |
|-----|----|----------------------|
| 150 | gr | Zucker               |
| 1   | dl | Wasser               |
| 1   |    | Zitronenzeste + Saft |

Zucker mit Wasser, Zeste und Saft kurz kochen, passieren und abkühlen

Früchte je nach Angebot schneiden und im Leuterzucker marinieren.

Fruchtsalat in eine Schale geben, mit Sekt übergießen und mit einem Löffel Doppelrahm garnieren.

## Einkaufsliste für 10 Personen

### Molkerei:

|     |    |                |
|-----|----|----------------|
| 200 | gr | Blanc batu     |
| 180 | gr | Joghurt nature |
| 2   | dl | Milch          |
| 5   | dl | Doppelrahm     |
| 200 | gr | Butter         |
| 4   |    | Eier           |

### Fleisch:

|     |    |                |
|-----|----|----------------|
| 500 | gr | Pouletbrust    |
| 2   | kg | Gems Entrecote |

### Fisch:

|     |    |                |
|-----|----|----------------|
| 200 | gr | Krabbenfleisch |
|-----|----|----------------|

### Gemüse:

|     |      |                              |
|-----|------|------------------------------|
| 3   | Stk. | reife Avocado                |
| 300 | gr   | Pilze (zB. Austernseitlinge) |
|     |      | Gemüse zu Wild               |

### Früchte:

|     |     |                                         |
|-----|-----|-----------------------------------------|
| 1   | Stk | Zironen                                 |
| 100 | gr  | Himbeeren                               |
|     |     | Marroni zum glasieren                   |
|     |     | Früchte für Fruchtsalat je nach Angebot |

### Verschiedenes:

|     |    |              |
|-----|----|--------------|
|     |    | Bratöl       |
|     |    | Himbeeressig |
|     |    | Wildreis     |
|     |    | Lankkornreis |
|     |    | Wachholder   |
| 500 | gr | Mehl         |
| 500 | gr | Zucker       |

### Weine und Spirituosen:

|   |    |         |
|---|----|---------|
| 1 | dl | Gin     |
| 2 | dl | Rotwein |
| 7 | dl | Sekt    |

### Nicht vergessen :

Salz, Pfeffer, Tabasco, Bouillonpaste, Bratenjus, Bratensauce  
Mixer, Räucherofen, Spätzlisieb, Messer