



Martial Bircher

Vorspeise: 19:15- 19:30 Uhr

Schinken-Ei-Küchlein mit Nüsslisalat, Pilzen und Hüttenkäse



6 Vertiefungen eines Muffinsbleches mit 12 Vertiefungen (je ca. 7 cm Ø) be fetten. Teig in 6 Rechtecke schneiden, in die Vertiefungen drücken. Böden mehrmals einstechen.

Blindbacken: ca. 10 Min. in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens.

Schinkenwürfeli in den Tartelettes verteilen, dann sorgfältig je 1 Ei hineinschlagen.

Fertig backen: ca. 10 Min. in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens.

Tartelettes etwas abkühlen, Schnittlauch darauf verteilen.



2	rechteckig ausgewallter Blätterteig
12	frische Eier
300 g	Schinkenwürfeli
1 Bund	Schnittlauch, fein geschnitten

Nüsslisalat mit Pilzen und Hüttenkäse



Zutaten

− + 4 Portionen

300 – 400 g Nüsslisalat, gerüstet

Sauce:

6 EL	Öl
4 EL	Halbrahm
4 EL	Bouillon
2 EL	Zitronensaft
2	Knoblauchzehe, gepresst
2	Schalotte, fein gehackt
	Salz, Pfeffer

500 g	Pilze, z.B. braune Champignons
2 TL	Butter
	wenig Zitronensaft
	Salz, Pfeffer
200 g	Hüttenkäse nature, z.B. Hirz



1.

Nüsslisalat auf Tellern anrichten.

2.

Für die Sauce alle Zutaten verrühren.

3.

Pilze putzen (nicht waschen) und je nach Grösse in Viertel oder Scheiben schneiden. In einer erhitzten Pfanne braten. Butter beifügen, mit Zitronensaft beträufeln, würzen und über dem Salat verteilen.

4.

Mit Sauce beträufeln, Hüttenkäse mit einem Teelöffel portionieren und auf dem Salat anrichten.

Zutaten

− + 4 Portionen

300 – 400 g Nüsslisalat, gerüstet

Sauce:

6 EL	Öl
4 EL	Halbrahm
4 EL	Bouillon
2 EL	Zitronensaft
2	Knoblauchzehe, gepresst
2	Schalotte, fein gehackt
	Salz, Pfeffer

500 g	Pilze, z.B. braune Champignons
2 TL	Butter
	wenig Zitronensaft
	Salz, Pfeffer
200 g	Hüttenkäse nature, z.B. Hirz

Hauptgang 2 Gemüse: 21.00 – 21.15 Uhr



Zutaten für

4

Portionen

800 g Bohnen, grüne, frische

1 Bund Bohnenkraut

1 Knoblauchzehe(n)

1 TL Pfefferkörner

2 EL Salz

1 EL Öl

8 Scheibe/n Bacon

1 EL Butter

Bohnen waschen und die Spitzen abschneiden.

Bohnenkraut, Knoblauch, zerdrückte Pfefferkörner und Salz mit Öl kurz anrösten. 2 Liter Wasser zugießen, 10 Min. kochen, durchsieben. Diese Brühe aufkochen und die Bohnen in 3 Portionen nacheinander sprudelnd garen. Schnell in kaltem Wasser abkühlen, in einem Tuch abtrocknen.

Bohnen in Bacon einwickeln. Butter in einer feuerfesten Form erhitzen und die Bohnen mit der Specknaht nach unten hineingeben.

Zugedeckt im heißen Ofen bei 180 °C - 200 °C Ober-/Unterhitze erhitzen (ca. 5 Minuten), dabei einmal wenden.

Restliches Gemüse:

Blumenkohl, Rübli als Beilage dazu

Hauptgang 2: 20:45-21:00 Uhr

Niedergaren Medaillon

BESCHREIBUNG:

fleisch: schweizer omoso jungrind

von wo: rücken/stotzen

beschrieb: feinfasrige steaks



Ohne zu würzen in Backofen bei **80 Grad 75min** niedergaren.

Danach in der Pfanne ca. 5-8min scharf anbraten.

Rausnehmen und mit Salz und Pfeffer (nach Belieben) würzen.

Fleisch in Alufolie einwickeln und ca. 20-25minunten ziehen lassen.

Wichtig: Teller müssen warm sein!!!!

Pilz / Cognac - Sahne - Sauce

Das Bratfett abgießen und den Bratfond mit Cognac ablöschen. Butter dazugeben und die Sahne unter Rühren dazugeben. Soße je nach gewünschter Konsistenz einkochen und mit Salz abschmecken.

Hauptgang 1: 20:00-20:15 Uhr

Jakobsmuscheln im gekräuterten Speckmantel mit Safran - Orangensauce



Die Speckscheiben mit Rosmarin, Thymian, 1/2 fein gehackter, zerdrückter Knoblauchzehe und grobem Pfeffer einreiben.

Für die Sauce die Safranfäden in wenig Wein oder Brühe einweichen. Die andere Hälfte der Knoblauchzehe fein gehackt mit Salz zerdrücken. Die fein gehackte Schalotte in Olivenöl glasig dünsten, den Knoblauch und gehackten Estragon dazu geben. Dann den Senf und die Gemüsebrühe zugeben und alles köcheln lassen.

Von der Orange Zesten abziehen und auspressen. Die Zesten mit dem Saft in die Sauce geben. Den Noilly Prat bzw. Weißwein, die Hummerpaste und die Safranfäden weiter köcheln lassen. Hitze reduzieren und mit Schmand aufmixen.

Jeweils eine Jakobsmuschel an der Außenkante mit einer Speckscheibe umwickeln und mit Zahnstocher feststecken. Den Corail entweder dranlassen und mit einwickeln oder vorher abschneiden - dann später in der Sauce gar ziehen lassen.

Die eingewickelten Muscheln auf jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten und mit einem Schuss Noilly Prat ablöschen. Jede Muschel mit ein wenig von der Sauce überziehen. Bis zum Servieren im warmen Ofen bei ca. 70°C warm halten.

Dazu Tagliatelle servieren.

Zutaten

Für 4 Portionen



4



2 Schalotte(n)

fein gehackter

2 Zehe/n Knoblauch

fein gehackter

2 Zweig/e Estragon

gehackter

2 TL Senf

scharfer

2 Orange(n)

Bio

0.5 Liter Gemüsebrühe

10 Safranfäden

4 TL Hummerpaste

Fischgeschäft

100 ml Wermut

(Noilly Prat) oder trockener Weißwein

4 EL Schmand

oder Crème fraîche

12 Jakobsmuschel(n)

ausgelöst, tiefgefroren, aufgetaut

12 Scheibe/n Speck

(Frühstücksspeck), ganz dünn geschnittener

Rosmarin

getrockneter

Thymian

getrockneter

Pfeffer

grob geschroteter

Salz

Dessert 22:00 Uhr

Sommerdessert mit Mascarpone, Brombeeren und Biskuits



2 Personen

Zutaten

- 200 g Brombeeren
- 250 g Mascarpone
- 100 g Schlagsahne
- 50 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2-3 EL Amaretto, optional
- 6-8 Löffelbiskuits

1. Die Brombeeren waschen und trocken tupfen.
2. Mascarpone, Schlagsahne, Puderzucker, Vanillezucker und Amaretto in eine Schüssel geben.
3. Mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine zu einer glatten Creme schlagen.
4. Die Löffelbiskuits in kleine Stücke brechen.
5. Nun das Dessert in Gläsern schichten: Mascarpone-Creme, die Beeren und die Löffelbiskuits.
6. Die Schichten wiederholen bis die Zutaten aufgebraucht sind.
7. Das Dessert im Kühlschrank für mindestens 30 Minuten kalt stellen.
8. Vor dem Servieren das Sommerdessert nach Belieben mit zusätzlichen Beeren und Minze garnieren.