



## Menu vom 14. Oktober 2017

*Salat mit Wassermelonen -Mozzarellakugeln*

*Filetsteaks auf Rösti überbacken*

*Gemüsepfanne*

*Vanillebirnen mit Vanillecreme*

### Salat

1/2	Lattich	Lattich rüsten in 2cm Streifen schneiden
250 gr.	Cherrytomaten	Tomaten halbieren.Zwiebeln mit Kraut feine Ringe schneiden. Melone in Würfel schneiden.
1-2	Frühlingszwiebeln	
500 gr	Wassermelone	
1/2 Zitrone		Saft mit Pfeffer und Salz schneiden und sofort in Zitronensaft geben.
1	Avocado reif	Essig,Bouillon,Senf,Olivenöl,Salz und Pfeffer und Avocado mit Stabmixer eine sämige Sauce mixen.
3 El	Weissweinessig	
1 dl warme	Gemüsebouillon	
4-5Eslf.	Olivenoel	
150 gr.	Mozzarellakugeln	trockentupfen.
	Mehl	Kugeln darin wenden
1	Ei	Ei mit Salz und Pfeffer verquirlen.Kugeln im Ei dann im Paniermehl wenden. Vorgang wiederholen. Im Oel 3 min.goldgelb braten.
70 gr.	Paniermehl	
3-4 Elf	Oel zum braten	

*Salat anrichten und Mozzarellakugeln darauf anrichten.sofort servieren.*

### Filetsteak

300gr.	Rösti	Backofen auf 250° vorheizen.Rösti in 10-12cm Taler formen im Butterschmalz braten
50gr.	Butterschmalz	Rösti auf Backblech legen
4Stck.	Filets 125gr.	Filets Pfeffern,braten auf Rösti legen.
200gr.	Tartar	
1 1/2 Eslf	ger.Käse	.Tartar und Käse mischen.
Salz, Pfeffer		

*Auf Steaks verteilen und 6 Min. überbacken.*

## Gemüsepfanne

2rote	Paprika	<i>Streifen schneiden</i>
1	Blumenkohl	<i>rüsten kleine röschen</i>
4	Möhren	<i>Sticks schneiden</i>
250gr.	Champignons	<i>halbieren</i>
3Elf	Rama	<i>Rama und Brühe erhitzen das Gemüse</i>
0,125	Gemüsebrühe	<i>unter wenden ca. 10Min. schmoren</i>
2Knoblauchzehen		<i>klein schneiden zufügen</i>
Salz und Pfeffer		<i>abschmecken</i>

## Dessert

4	Birnen	<i>schälen und Kernen ausschneiden</i>
1	Vanilleschote	<i>Mark von Schote und Zitrone in</i>
1/2	Zitrone	<i>streifen schneiden in Pfanne geben</i>
2dl	Rotwein	<i>Wein, Wasser und Zucker dazugeben</i>
3dl	Wasser	<i>alles aufkochen dann 4 Min. leicht</i>
100gr.	Zucker	<i>kochen lassen.</i>

*Birnenhälften in Sud legen zugedeckt 8-12 Min. ziehen lassen Nicht mehr kochen lassen. Birnen im Sud abkühlen lassen. Birnen ziehen noch nach*

*Creme nach Anleitung kochen. Auskühlen lassen*

*1dl. Rahm steif schlagen*

*2Eslf saurer Halbrahm*

*Vor dem Servieren saurer Halbrahm gut mit der Creme verrühren dann den Schlagrahm unterheben Auf Dessertteller verteilen und Birnenhälfte darauf anrichten*