

M E N U E:

NUESSLISALAT MIT CHAMPIGNONS

COQ AU VIN ROUGE OU BLANC / NUDELN

KASTANIENDESSERT MIT MERINGUES

NUESSLISALAT MIT CHAMPIGNONS:

Vorspeise für 4 Personen: (13)

Zutaten:

- (1) 1 Ei
- (150) 200 g Nüsslisalat
- (75) 100 g frische Champignons

Sauce:

- (34) 1 Teel. Senf
- Salz, Pfeffer
- Salatkräuter
- (15) 2 El. Essig
- (2) 3 El. Oel
- 1 kleine Zwiebel

Zubereitung:

Ei 10 Min. hartkochen, abschrecken, schälen, fein hacken.

Nüsslisalat rüsten, waschen, auf 4 Teller anrichten.

Champignons waschen, rüsten, blättrig schneiden, auf die 4 Salatportionen anrichten.

Gehacktes Ei darüber verteilen.

Sauce: Senf mit den Gewürzen verrühren, Essig und Oel beimischen, Zwiebel fein hacken, begeben.

Sauce kurz vor dem Servieren über den Salat träufeln.

COQ AU VIN ROUGE OU BLANC

Zutaten für 4 Personen: (3)

- (1 3/4) je 4 Poulet- Ober- und -Unterschenkel (ca. 1 kg)
- (2) 3 Essl. Mehl
- (3/4) 1 Teel. Salz
- 1 Prise Pfeffer
- (1-2) 2 Knoblauchzehen
- (4 1/2) 60 g Rüebli
- (7 1/2) 100 g Silberzwiebelchen
- (1 1/2) 2 Essl. Erdnussöl
- (7 1/2) 100 g Speckwürfeli
- (3 1/2) 5 dl Burgunder Rot- oder Weisswein
- (3/4) 1 kleine Dose Champignons

Zubereitung:

Pouletteile über Nacht auftauen lassen, gut trocknen. Mit Salz, und Pfeffer bestreuen, anschliessend im Mehl wenden.

Knoblauch fein hacken. Rüebli schälen, in kleine Würfeli schneiden.

Pouletteile im Bratopf im heissen Oel auf allen Seiten anbraten, herausnehmen. Speckwürfeli im verbleibenden Oel glasig braten. Rüebli und Knoblauch beifügen, kurz mitdämpfen, mit Wein ablöschen. Silberzwiebeln und Pouletteile beigeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze 20-25 Min. schmoren lassen. 5 Min. vor Ende der Kochzeit die abgetropften Champignons beigeben.

KASTANIENDESSERT MIT MERINGUES

Dessert für 4 Personen: (3)

- (3/4) 1 Pkt. Vermicelles, tiefgekühlt (200 g)
- (3/4) 50 g Butter
- (4/4) 60 g schwarze Schokolade
- (2) 3 Essl. Wasser
- (20) 30 g Puderzucker (2 Essl.)
- (3/4) 1 Teel. Kakao
- (3/4) 1 Essl. Kirsch
- (3/4) 1 dl Rahm
- (3) 4 Meringueschalen

Garnitur:

- (3/4) 1 dl Rahm

Zubereitung:

Vermicelles auftauen lassen.

Butter, Schokolade und Wasser in Pfännchen bei kleiner Hitze schmelzen.

Mit Puderzucker, Kakao, Kirsch und Vermicelles mischen. Rahm schlagen u die Hälfte unter die Masse ziehen.

in 4 Portionenschalen je 2 Meringueschalen legen, Masse darüber verteilen.

Garnitur: Die Hälfte des geschlagenen Rahmes darüber verteilen.