

2. MENU

Äppel-Curry-Ramzopp

Saltimbocca an Oregano Gromperen

Mascarpone-Wäin-Creme

Äppel-Curry-Ramzopp

2 Schallotten

1 Zéif Knuewelek

1 Stéck geschielten Ingwer (Gréisst jee no Wonsch)

2 EL Olivenueleg

4 Äppel z.B. ELSTAR

2 EL Curry

2 EL Miel

750 ml Geméisbitt

150 g Ram

d'Äppel wäschen, d'Kären eraus huelen, aachteln, an op Säit maachen.

Schallotten, Knuewelek an Ingwer schielen, an Wierfel schneiden, an am waarmen Olivenueleg dämpfen, Curry a Miel driwwer maachen, kuerz weider dämpfen an dobäi am Dëppen réieren, dann lues mat der Geméisbitt läschen, an net vergiessen dobäi weider ze réieren.

D'Äppel dobäi maachen, opkachen a weider 15 Minutten kachen loossen.

D'Ram bäiginn, an alles mam Pürierstaaw gutt püréieren.

Nach emol kuerz erhätzen a mat Salz a Pfeffer ofschmaachen.

Saltimbocca an Oregano Gromperen

Fir den Saltimbocca

500 g Schwéngsfilet

Salz, Cayennepeffer

1 EL gedréchenten Oregano

6 Tranchen Serranoham oder aner duuss Ham

4 EL Olivenueleg

Bakewen op 200 Grad (Ëmloft 180 Grad) virhëtzen. Den Filet an 12 gläich grouss Stecker schneiden, ronderëm mat Salz, Cayennepeffer an Oregano wierzen.

Tranchen Ham an zwou Hallschenten deelen, all Stéck Filet mat enger Hallschent ëmwéckelen.

Eng feierfest Schossel mat 2 EL Olivenueleg afetten, déi ëmwéckelt Filet'en dran setzen, den Rëscht Olivenueleg iwwert Filet'en maachen.

Elo an den Uewen an d'Mëtt, an ca 15 Minutten broden (hängt awer vum Uewen of, mäin ass al an brauch méi Zäit).

Fir d'Oregano Gromperen

800 g Gromperen extra der fir an den Uewen

4 Zéiwen Knuewelek

6 EL Olivenueleg

4-6 Prisen gedréchenten Oregano an Salz

Bakewen op 200 Grad (Ëmloft 180 Grad) virhëtzen.

d'Gromperen schielen, wäschen an längs an dënn Scheiwen schneiden. d'Gromperenscheiwen mam Knuewelek, Olivenueleg, Oregano an Salz vermëschen, an alles zesummen an eng feierfest Schossel ginn.

Am Bakewen, an der Mëtt, 20-25 Minutten knuspreg broden.

Tipp: Nei Gromperen müssen net geschielt ginn, just gutt wäschen an mat der Schuel broden.

Mascarpone-Wäin-Crème

300 g Mascarpone

200 g cremegen Yogurt

4-5 EL Zocker

4-6 EL Riesling

Kanéil

200 g Wäindrauwen

8 Cantuccini (ital. Mandelgebäck)

INFO

Zocker, Wäin an Kanéil ass eng Saach vun Goût, léiwer nowierzen

Mascarpone, Yogurt an Zocker verréieren. Riesling an Kanéil ënnermëschen.

Drauwen wäschen an vun den Stiller plécken.

Cantuccini an eng Gefréiertut maachen, mat der Deeग्रull graff zergrimmelen. Et sollen wierklech nach Stecker sinn, keng Grimmelen!

D'Hallschent vun den Cantuccinistecker op 4 Wäiglieser verdeelen an Wäin crème driwwer schichten.

D'Wäindrauwen dobäi ginn an den Rescht vun den Cantuccinistecker driwwer streeën.