

## 1. MENÜ

**Ënnenzopp mat sauer Ram**

**Flambéiert Scampien**

**Mascarpone Hambierquark**

### **Fir d'Ënnenzopp braucht Dir**

400 g Ënnen

2 Zéiwen Knuewelek

50 g Botter

1 TL Zocker

1 TL Miel

1 EL Wäisswäinesseg

250 ml dréchenen Wäisswäin

400 ml Gefligelfond

2 Lorberblieder

1 Still Thymian

1 TL gemuelenen Kümmel

Salz a Peffer

50 g sauer Ram

2 EL Bratzelen

### **Preparatioun**

D'Ënnen schielen an, a réng Sträife schneiden. Den Knuewelek schielen an réng wierfelen.

Den Botter am Dëppen schmélze loossen, den Knuewelek dran undämpfen.

D'Ënnen dobäi ginn, zesummen mam Zocker, an lues goe loossen bis d'Ënnen schéin glaseg sinn.

D'Miel driwwer pudderen a kuerz mam Bräiläffel veraarbechten fir en klengen Roux ze preparéieren.

D'Ënnen ënner Réieren mam Wäisswäinesseg läschen, den Wäisswäin an Gefligelfond derbäi schëdden.

D'Zopp mat den Lorberblieder, dem Thymian an dem Kümmel wierzen an während 10-15 Minutten lues goe loossen.

Den Thymian an d'Lorberblieder elo eraus huelen, an d'Zopp mat Salz a Pfeffer wierzen.

D'Zopp an déiwen Telleren oder Zoppentaassen zerwéieren an jiddwerengem 1 Klécks sauer Ram an e wéineg Bratzel driwwer ginn.

### **Fir déi flambéiert Scampien braucht Dir**

24 Scampien

2-3 Zéiwe Knuewelek

2 Dëppercher Safran

Cayennepeffer, e wéineg Salz, Pfeffer

8 EL Nossueleg

50 g Botter

100 ml Pastis

200 ml Ram

2 EL Maisstäerkt (Typ Maizena)

e wéineg Péiterséileg

## Preparatioun

Scampien schielen an den Daarm eraushuelen, se duerno wäschen an ofdréchnen. De Knuewelek reng schneiden a mam Nossueleg, 2 Dëppercher Safran, Cayennepeffer, Peffer a e wéineg Salz eng Marinad preparéieren an d'Scampien doran 2-3 Stonnen zéie loossen. De Péiterséileg kleng schneiden.

An enger grousser Pan de Botter schmélze loossen an d'Scampien liicht dran ubroden (3-4 Minutten). Mam Pastis ofläschen an dann direkt flambéieren. **(Oppassen dass d'Hott dee Moment net un ass)**. D'Ram dropschëdden an 2 lessläffel Maisstäerkt dra verréieren. De Péiterséileg fir Dekoratioun drop verdeelen.

D'Scampien kann een op fréschen Nuddelen zerwéieren.

**Wäintipp:** Pinot gris oder eventuell esouguer eng Vendange Tardive

## Fir den Mascarpone Hambierquark braucht Dir

200 g Ram

2x150 g Naturyogurt

250 g Mascarpone

500 g entraamte wäisse Kéis

500 g Hambier, TK, **net entdeet**

150-200 g Zocker

Wäisse Schockela gerappt

## Preparatioun

Wäisse Kéis, Yogurt a Mascarpone gutt mam Zocker verréieren, am beschten mat engem Handmixer, fir dat den Zocker sech gutt opléist. Mat der Ram Schlagsan maachen, an déi drënner hiewen.

Elo déi gefrueren Hambier an déi Mëschung wäisse Kéis/Mascarpone ofwiesselt schichten. Eventuell dofir eng Glasschossel oder e Cognacschwenker dofir huelen. Elo nach den gerappten wäisse Schockela driwwer ginn.

Dat muss schonn minimum 3 Stonnen zeeën (wéinst dem Hambier).

**Tipp:** Dat kann ee gären Oues schonn preparéieren, dann awer an den Frigo stellen.

## 2. MENÜ

**Cremerg Champignonszopp**

**Kanéengchen a rouden Zooss**

**Äppelkuch**

### **Fir d'cremerg Champignonszopp braucht Dir**

50 g Champignonen + 100 g Bëschchampignonen

500 ml Britt

3 EL Miel

1 mëttel grouss Ënn

1 Zéif Knuewelek

Péiterséileg

Salz a Pfeffer

e wéineg wäissen oder rouden Wäin

200 ml Ram

evtl. Thymian a Rosmarin

### **Preparatioun**

D'Ënn, den Knuewelek an déi gebotzten Champignonen ganz reng schneiden, an am Botter ubroden. Mat Salz a Pfeffer wierzen. Elo kann een, jee no Goût, den Thymian a den Rosmarin bäiginn.

Mam Miel pudderen. Mat der Britt ofläschen an mam Wäin an der Ram ofschmaachen. Den Péiterséileg reng haken an iwwert Zopp ginn. Direkt zerwéieren.

### **Fir d'Kanéngchen braucht Dir**

1 kg Kanéngchen (a Stécker)

1 grouss Dous geschielen Tomaten (800 g)

4-5 Knuewelekszéiwen

2-3 Stiller frésche Rosmarin

200 ml roude Wäin

100 g Tomatepüree

2-3 EL Olivenueleg a e Schnatz Botter

Salz a Peffer

### **Preparatioun**

D'Kanéngchen am Olivenueleg a Botter vun alle Säiten ubroden, salzen a pefferen. Eng Dous Tomaten derbäi ginn, an d'Temperatur vum Dëppen erofstellen.

De Knuewelek schielen a kleng schneiden. Vum Rosmarin d'Nolen erofhuelen. De roude Wäin mam Tomatepüree, dem Rosmarin an dem Knuewelek verréieren a bei d'Kanéngche schëdden.

1 – 1.5 Stonn op klenger Temperatur mam Deckel um Dëppe goe loossen.

Dobäi zerwéieren ech gären Püree an gréng Bounen.

**Wäintipp:** e roude Saint Laurent oder e Pinot Noir

## **Fir den Äppelkuch braucht Dir**

5 Äppel, Typ Boskop

200 g Botter

150-200 g rengen Zocker

3 Eeër

400 g Miel

4 TL Bakpulver

125 ml Mëllech

D'Schuel vun enger bio Zitroun

e wéineg Botter a Miel

eng Sprangform vun 26 cm Duerchmiesser

## **Preparatioun**

D'Äppel schielen, a Véierel schneiden an d'Käregehais erausschneiden. Vun de Zitroun d'Schuel reng rappen. De Botter an den Zocker mam Mixer schaumeg réieren. No an no d'Eeër bäiginn a weider réieren. D'Miel mam Bakpulver vermëschen a bäiginn. Déi gerappten Zitrounenschuel an d'Mëllech bäiginn a mam Mixer sou laang verréieren bis eng cremeg Mass entsteet.

De Bakewen op 180 Grad virhëtzen (Ëmloft) oder 200 Grad am normalen Uewen.

Eng Sprangform mat Botter afetten a mat Miel pudderen. Den Deeg an d'Form fëllen, d'Äppel dropleeën a liicht andrécken. De Kuch ongeféier 80 Minutten am Schäffche baken.