

1. MENÜ

Knuewelekszopp

Gratin parmentier

Ananaskuch

Fir eis Knuewelekszopp brauchen mir

600 ml Rëndsfleeschbritt oder Héngerbritt (selwer gemaache Britt ass optimal)

12 Knuewelekszéiwen

150 g Schallotten

4 EL Olivenueleg

200 ml Ram

125 g Sauerram

250 ml dréchenen Wäisswäin

Preparatioun

Knuewelek schielen an reng schneiden.

D'Schallott schielen a wierfelen.

Zesummen am Ueleg undämpfen.

Oppassen: den Knuewelek dierf net ze vill Faarf kréien, soss gött den batter!

Dann den Wäin bäischëdden an komplett akachen loossen.

D'Britt dobäi ginn, kuerz opkachen, a bei mëttlerer Hëtzt 35-40 Minutten goen loossen.

Dono am Mixer cremeg püréieren, d'Ram an d'Sauerram drënner hiewen an nach 20 Minutten lues goen loossen.

Fir eisen Gratin parmentier brauchen mir

1 Ënn

Salz a Pfeffer

Eng Noss Botter

Herbes de Provence

Péiterséileg

1 kg Gehacktes

1 kg Gromperen

Preparatioun

Den Schäffchen op 180 Grad Ëmloft erhëtzen.

Mir fänken mam Püree un. Maacht den ewéi gewinnt. Awer wierzt den mat Salz a Pfeffer.

D'Ënn schielen an zesummen mam Gehacktes gutt ubroden.

Mam Péiterséileg, Herbes de Provence, Salz a Pfeffer wierzen an alles zesummen gutt mëschen.

Eng feierfest Form mat e wéineg Botter afetten.

Gehacktes ënnen an Form ginn, dann den Püree driwwer maachen an zum Schluss e gerappten Schwäizer Kéis uewen drop ginn.

Fir +/- 20 Minutten an de Schäffche stellen.

Dobäi kéint Dir eng gutt Zalot zerwéieren.

Fir den Ananaskuch braucht Dir

300 g Eeër (5-6 Eeër)

300 g Botter

300 g Zocker

300 g Miel

1 Pouz Salz

1 Dous Ananas

Botter fir anzefetten an Miel fir ze pudderen

Preparatioun

De Schäffchen op 180 Grad Ëmloft erhëtzen.

D'Eeër trennen, d'Eegiel mat Zocker schaumeg klappen. D'Miel driwwer siften. Den Botter an enger Kasseroll schmélzen, e wéineg ofkillen a wootlech drënner hiewen. D'Eewäiss steif schloen an ënnert den Deeg hiewen.

Eng Sprangform mat e wéineg Botter afetten an mat Miel liicht pudderen.

Den Deeg an d'Form ginn, an d'Ananasstécker dran drécken. Alles glat sträichen.

Bei 180 Grad 35-40 Minutten baken. Den Kuch nach 10 Minutten an der Sprangform loossen, an dono den Kuch op enger Hiertchen ofkillen loossen.

Wann den Kuch ofgekillt ass, e wéineg Pudderzocker driwwerstreeën.

2. MENÜ

Kéissoufflé

Gebrodden Spargel an enger Ramzooss

Exoteschen Fruuchtsorbet

Fir den Kéissoufflé brauchen mir

3 Eeër

75 g Emmentaler

1 Pouz Salz, Pfeffer, Muskot

Fir Béchamelzooss

¼ l Mëllech

25 g Miel

25 g Botter

Preparatioun

Mir fänken un mat der Béchamelzooss, an dofir loossen mir den Botter am Dëppen schmelzen, réieren d'Miel dran un, an dann Mëllech direkt dran schëdden an réieren bis Zooss bënnt, dann d'Gewierzer bäiginn. Dëppen vun der Kachplack huelen an déi 3 opgeklappten Eegiel bäiginn. Elo an déi nach waarm Béchamelzooss den Kéis bäiginn an nach emol mat Muskot wierzen.

D'Eewäiss zu Schnéi klappen an ënnert Béchamelzooss drënner hiewen.

Eng feierfest Form mat Botter afetten. Eis Béchamelzooss an d'Form ginn a bei 180 Grad, 30-40 Minutten baken.

Oppassen: Bei ze héischen Temperaturen geléngt den Soufflé net. An während den éischten 20 Minutten dierf den Schäffchen net opgemaach ginn, soss fält den Soufflé an sech zesummen.

Dobäi eng gutt Laituezalot oder eng geméschten Zalot zerwéieren.

Wäintipp: Sancerre oder Auxerrois.

Fir d'Spargelen brauchen mir

14-16 wäiss Spargelstaangen

1 l Salzwaasser

100 g Speck

¼ l Ram

1/8 l Fleischbitt

2 EL Schmalzbotter

Salz, Peffer

Péiterséileg a Bratzelen

Preparatioun

D'Spargelen mam Spargelschieler schielen vum Kapp bis zum Enn. Vum Enn +/- 1.5 cm ofschneiden also esou wäit ze holzeg sinn.

Am gutt waarmen Salzwaasser 15-20 Minutten goen loossen. D'Spargelspëtzen sollen net am Waasser sinn. Den Spargel aus dem Waasser huelen an kuerz an frësch kachendem Waasser zappen an ofdrëpsen loossen.

Elo den Schmalzbotter an enger grousser Pan schmélzen an den reng geschnidden Speck zesummen mam Spargel e puer Minutten hellbrong ubroden.

D'Ram an d'Fleeschbitt bäiginn, akachen, mat Peffer wierzen. Dann Brazzelen an den Péiterséileg driwwer ginn an zerwéieren.

Dobäi passen Salzgromperen an Ham.

Wäintipp: Auxerrois oder een Elsässer Muscat

Fir den exoteschen Fruuchtsorbet brauchen mir

700 g Mangofruuchtfleesch (3-4 Friichten)

Saft vun 2 Zitrounen

200 g Zocker

1 Eewäiss

50 g Zocker

1 kléngt Glas Gin

Preparatioun wann een eng Glacëmaschinn huet

D'Mangoen wäschen, ofdréchnen a schielen. D'Fruuchtfleesch vum Steng léisen a püréieren. Mat dem Zocker an dem Zitrounejus verméschen.

D'Eewäiss mat den 50 g Zocker an een Dëppen ginn, mam Schnéibiesem klappen bis et wootlech ass. Dono mat der Mangomass verméschen, an den Gin bäiginn. Alles an Glacëmaschinn ginn bis et gefréiert.

Preparatioun ouni Glacëmaschinn

Den Zocker duerch Gelierzocker ersetzen, alles zesummen an eng Form ginn an 4-5 Stonnen am Freezer déifkillen. Alles awer vun Zäit zu Zäit ëmréieren.