

1. MENÜ

Kal Wuerzelszopp

Kleng gefüllten Paschtéiten mat Fritten an Zalot

Gebroden Äppel

Fir eis kal Wuerzelszopp brauchen mir

500 g Wuerzelen

1-2 Gromperen (Typ Bintje)

1 Ënn

1 Liter Héngerbritt

Salz, Peffer, Meskot an eng Pouz Cayennepeffer

2 El Olivenueleg

½ Bond Péiterséileg

1 wäisse Jughurt (125 g)

Preparatioun

D'Héngerbritt an engem Dëppe waarm maachen. D'Wuerzelen an d'Gomperen schielen, wäschen an a Stécker schneiden. D'Ënn schielen an a Wierfel schneiden. Den Olivenueleg liicht erwiermen an d'Ënn dran undämpfen. D'Wuerzelen, d'Gomperen an d'Gewierzer bäiginn. Déi waarm Britt driwwer schëdden. Fir eng hallef Stonn lues goe loossen. De Péiterséileg wäschen, kleng schneiden a bei d'Zopp ginn. Mam Mixer reng muelen. An de Frigo stellen an ofkille loossen.

Virum zerwéieren de Jughurt drënner réieren.

Ech hunn fir eisen Hauptplat kleng Paschtéiten. Déi kënn Dir och als Entrée maachen ouni eppes dobäi oder wéi ech elo, als Hauptplat mat Fritten an Zalot. Dir dierft awer och dofir grouss Paschtéiten huelen. Eben esou, wéi et lech léiwer ass.

Dir braucht fir 24 kleng Paschtéiten

24 kleng fäerdeg Paschtéitercher

1 kleng Ënn

4 Tranchen Tirouler Speck

2-3 Tranchë gekachten Ham

1 kleng Dous Thon

1 Ee

100 g gerappte Schwäizer Kéis

1 EL kleng geschniddene Péiterséileg

Eng Pouz Peffer

1 EL Panéiermiel

+/- 100 ml Ram

Preparatioun

D'Ënn, den Tirouler Speck, an d'Ham a ganz kleng Stécker schneiden. Den Thon mat der Forschette kleng maachen. An enger Pan den Tirouler Speck an d'Ham (ouni Fett) liicht undämpfen, d'Ënn derbäi ginn, gutt réieren an zum Schluss den Thon ënner d'Farce réieren.

1-2 Minutte goe loossen, an eng Schossel schëdden an ofkillen loossen. D'Ee, d'Panéiermiel, eng Pouz Peffer, de Schwäizer Kéis an d'Ram ënner réieren.

D'Paschtéite mat Hëllef vun engem Expressosläffel fëllen. De Schäffchen op 180 Grad Ëmloft erhëtzen a fir ongeféier 15 Minutte baken.

Dobäi kënn Dir Fritten an Zalot zerwéieren.

Wäintipp : e Pinot Blanc Vendange Tardive, deen net ze séiss ass.

Fir déi gebroden Äppel braucht Dir

4 Äppel (Typ Golden)

Marzipan a Korinten

Kanéil

Preparatioun

De Schäffchen op 180 Grad Ëmloft erhëtzen.

D'Äppel wäschen, den Deckel (Déckt 1 cm) erofschneiden, d'Käeregehais erausschneiden, a mat Marzipan a Korinte fëllen (d'Korinten den Dag virum Baken a Rum aweechen).

D'Äppel an eng feierfest Schossel stellen, mat Kanéil wierzen an den Deckel vum Äppel zeréck op den Äppel leeën.

Fir ongeféier 25 Minutten an de Schäffche stellen a baken.

2. MENÜ

Kal Ierbessen-Kokos-Zopp

E Kallefsbrot

Clafoutis mat Mirabellen

Fir eis Ierbessen-Kokos-Zopp brauchen mir

2 Avocado

400 g TK Ierbessen

100 g Babyspinat

2 Zéiwen Knuewelek

Saft vun enger Bio-Zitroun (ech fänken do ëmmer mat enger hallwer un, schmaachen of, an huelen nom Ofschmaachen eréischt den Rëscht Jus)

200 ml Kokosmëllech

600 ml Waasser

Basilikumblieder

Salz

Olivenueleg (fakultativ)

Preparatioun

D'Ierbessen entdeeën. D'Avocado hallwéieren, den Kär eraushuelen, an Fruuchtfleesch mat engem Löffel aus der Schuel huelen. Den Babyspinat wäschen. Den Knuewelek schielen. All déi Saachen zesummen mat **deen**, déi nach am Rezept stinn, am Mixer cremeg püréieren. Mat Salz wierzen.

D'Zopp op 4 Telleren verdeelen, eventuell e wéineg Péiterséileg driwwer ginn, an fakultativ 1 Tl Olivenueleg.

Fir den Kallefsbrot braucht Dir

1 kg Kallefsbrot vum Filet

3-4 Iesslöffel Olivenueleg

Salz a Pfeffer

E wéineg Waasser

6 Tranchë gekachten Ham

200 g Champignonen (aus dem Glas)

200 g Schwäizer Kéis gerappt

2 Zéiwe Knuewelek

Dir braucht fir d'Zooss

50 g Botter, 3-4 Iesslöffel Miel

250 ml Mëllech, 1 Geméisküb

Fakultativ : 2-3 Iesslöffel Jus vom Brot

Preparatioun

Den Olivenueleg am Dëppe waarm maachen, an de Brot vun alle Säite gutt ubroden. Salzen a pefferen. D'Temperatur erofstellen, an e wéineg Waasser derbäi schëdden. Den Deckel op d'Dëppe leeën an de Brot eng Stonn lues goe loossen. D'Ham an d'Champignonen a kleng Stécker schneiden. De Knuewelek schielen an reng schneiden. D'Champignonen an de Knuewekel an e wéineg Olivenueleg ubroden. Salzen an pefferen.

Fir d'Zooss, de Botter an engem Dëppe schmëlze loossen, d'Miel derbäi ginn a mat der Mëllech zu enger fester Zooss réieren. Eventuell e wéineg Jus vom Brot dra réieren. E Geméisküb dra bréckelen an alles gutt matenee vermëschen. D'Ham, an d'Champignonen an dës Zooss schëdden.

Den Schäffchen op 180 Grad erhëtzen (Hëtzt vun Uewen an Ënnen).

De Brot aus dem Dëppen huelen, e wéineg roue loossen, an Tranchë schneiden an, an eng feierfest Schossel leeën. Tëschent all Tranche Brot e wéineg vun der Zooss ginn, an den Rescht iwwert de ganze Brot verdeelen. De Schwäizer Kéis driwwer verdeelen, an de Brot fir eng hallef Stonn an den Schäffche stellen.

Och wann Dir de Brot eng hallef Stonn méi lang wéi virgesinn am Schäffche goe loosst, schmaacht en ëmmer nach ganz gutt. Awer dann Temperatur vum Schëffchen op 100 Grad erofstellen.

Dobäi dierft Dir Püree, Geméis an Zalot zerwéieren.

Wäintipp: en aromateschen Auxerrois

Fir eisen Clafoutis mat Mirabellen brauchen mir

450 g Mirabellen

75 g Miel

3 Eeër

75 g Zocker

300 ml Ram

60 g Botter

E wéineg Botter fir d'Form anzefetten an 2-3 lesslöffel rengen Zocker

Preparatioun

De Schäffchen op 210 Grad Ëmloft erhëtzen. D'Mirabellë wäschen, an d'Halschent schneiden an de Kär eraushuelen. Eng feierfest Form mat e wéineg Botter afetten an den Zocker liicht drastreeën.

D'Mirabellen an d'Schossel leeën. D'Eeër, den Zocker, d'Miel an d'Ram mam Mixer gutt matenee vermëschen. De Botter schmélzen a mam Deeg vermëschen.

Den Deeg op d'Mirabelle schëdden a fir 15 Minutten an de Schäffche stellen. Dann Temperatur op 150 Grad erofstellen an nach 20 Minutten baken.

E Clafoutis kann ee wootlech oder kal zerwéieren.