



Festtagsmenü für 4 Personen

- ♥ Nüsslersalat mit warmen Champignons, Speckwürfeli + Ei
- ♥ Pastinaken-Kokos-Suppe
- ♥ Pouletbrüstchen mit Randenrisotto
- ♥ Rüeblischnitten

Einkaufsliste (Produkte mit * sind in unserem Hoflädeli erhältlich)

Salat

- 150 g Nüssler*
- 60 g Speckwürfeli
- 100 g frische Champignons
- 2 Eier*, gekocht
- Salatsauce (gekauft oder selbstgemacht)

Suppe

- wenig Butter
- 1 Zwiebel*, in Stücken
- 300 g Pastinaken*, in Stücken
- 4 dl (Gemüse-) Bouillon
- 4 dl Kokosmilch
- Salz + Pfeffer (nach Bedarf)

Hauptgang

- 4 Pouletbrüstchen (z. Bsp. von Favorit) à ca. 150 g
- Öl zum Anbraten
- Fleischgewürz*
- Butter zum Dünsten
- 280 g Risottoreis, z. Bsp. Vialone
- 350 g Randen roh*, gerüstet, an der Bircherraffel geraffelt
- 1 dl Rotwein oder Bouillon
- 7.5 dl Bouillon
- 2-3 EL Doppelrahm
- 50 g geriebener Greyerzer
- Salz + Pfeffer
- 1 Lauch*, fein geschnittene Streifen





Dessert (ergibt ca. 15 Stück / für 1 Form à 26 x 16 cm)

- 130 g Karotten*, gerüstet gewogen
- ½ Orange
- 50 g Baumnüsse, gehackt
- 2 Eier*
- 1 Vanilleschote
- 100 g ungesüßtes Apfelmus
- 50 g Halbweissmehl
- 1 TL Backpulver
- 30 g Kokosraspel
- ½ TL Zimt
- 90 g griechisches Joghurt nature
- 1 EL flüssiger Honig*
- 20 g gehackte Pistazien
- 1 EL Granatapfelkern



Zubereitung

Salat

Den Salat und die Pilze gut waschen. Den Salat abtropfen lassen und Pilze in Stücke schneiden.

Speckwürfeli und Pilze in Bratpfanne geben und anbraten.

Die Eier schälen und in beliebige Grösse schneiden.

Den Salat auf die Teller geben. Die Sauce darüber geben und mit Speck, Pilzen und Eier garnieren.

Suppe

Butter warm werden lassen, Zwiebel andämpfen, Pastinaken kurz mitdämpfen.

Bouillon und Kokosmilch dazu giessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15. Min. köcheln, pürieren, würzen.

Hauptgang

Reis in der Butter glasig dünsten. Randen beigeben. Mit Rotwein oder Bouillon ablöschen. Bouillon nach und nach zum Reis giessen. Bei kleiner Hitze 20-25 Minuten kochen, oft umrühren. Bei Bedarf mehr Wasser beigeben.

Doppelrahm und Greyerzer zum Risotto geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit den feinen Lauchstreifen garnieren.

Fleischgewürz (oder Salz + Pfeffer) ins heisse Öl in der Bratpfanne verteilen. Pouletbrüstchen ungewürzt daran gar braten.

Dessert

Backofen auf 180 °C vorheizen. Backform mit Backpapier auslegen.

Karotten durch die Bircherraffel reiben. Von der Orange die Schale fein abreiben, Orange auspressen.

Eier hellgelb schaumig schlagen. Vanilleschote längs halbieren, Mark herauskratzen. Mit Apfelmus, Orangenschale und -saft zu den Eiern rühren.

Mehl, Backpulver, Kokosraspel und Zimt mischen. Mit Baumnüssen und Karotten zur Eiermasse rühren.

Teig in die Form verteilen und glattstreichen. In der Ofenmitte ca. 20 Minuten backen. Nadelprobe machen. Auskühlen lassen.

In Stücke schneiden. Kurz vor dem Servieren mit Joghurt bestreichen, mit Honig beträufeln, mit gehackten Pistazien und Granatapfelkernen bestreuen.

**Wir wünschen Ihnen wundervolle Festtage und
«ä Guete»!**