

# Festtagsmenü für 4 Personen

- ♥ Winter-Bruschetta mit Lauch und Nüssen
- ♥ Chinakohl-Rüebli-Salat
- ♥ Entrecôte «Café de Paris» mit Bratkartoffeln
- ♥ Süsskartoffel-Vermicelles

**Einkaufsliste** (Produkte mit \* sind in unserem Hoflädeli erhältlich)

## Bruschetta

- 8 Scheiben Brot, dunkel (z. B. Ruchbrot, Zwirbelbrot Rustico)
- 4 EL Olivenöl\*
- 50 g Baumnüsse
- 150 g Lauch\*, in feine Ringe geschnitten
- 200 g Reibkäse (z. B. Alpkäse\* rezent/Emmentaler/Gruyère)
- 1/2 Zitrone, Abrieb
- Salz, Pfeffer

## Salat

- 2 Esslöffel Sesamsamen
- 0.5 Orange Saft verwenden
- 500 g Chinakohl\*
- 300 g Rüebli\*
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 4 Esslöffel Weissweinessig oder weisser Balsamicoessig
- 0.5 Teelöffel Zucker
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 dl Olivenöl\*

# Festtagsmenü für 4 Personen

## Hauptgang

- 250 g Butter
- «Es Café de Paris Gwürz »\*
- 2 EL Zitronensaft
- 2 Entrecôte doubles, ohne Fettdeckel, je 300–350 g schwer
  
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Esslöffel Bratbutter
- 50 ml Rahm
- 1 kg kleine festkochende Kartoffeln\*
- Bratbutter
- Salz

## Dessert (muss vorbereitet werden)

- 500 g Süsskartoffeln\*, längs halbiert
- 3 EL Zucker
- 1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, ausgeschabtes Mark
- wenig Kirsch, nach Belieben
- einige Meringues
- 4 - 6 Kugeln Vanilleglace
- 2 dl Rahm, flaumig geschlagen

# Festtagsmenü für 4 Personen

## Zubereitung

### Bruschetta

Brotscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Olivenöl beträufeln.

Nüsse in der Bratpfanne ohne Fett etwas anrösten, hacken und mit Lauch, Käse und Zitronenabrieb vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf Brotscheiben verteilen und im auf 220 °C vorgeheizten Ofen (Ober- und Unterhitze) in der Ofenmitte 10-15 Min. backen (Umluft: 200°C).

### Salat

Den Chinakohl vierteln und den kleinen Strunkansatz entfernen. Dann das Gemüse quer in feine Streifen schneiden. Die Rübli schälen und an der Röstiraffel reiben.

Orangen- und Zitronensaft, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer gut verrühren, dann mit dem Öl zu einer sämigen Sauce mischen. Chinakohl und Rübli untermischen und kurz durchziehen lassen.

In einer trockenen Pfanne die Sesamsamen ohne Fettzugabe leicht rösten.

Zum Servieren den Salat auf Tellern oder einer Platte anrichten. Mit dem Sesam bestreuen.

### Hauptgang

250 g weiche Butter mit 2 EL Zitronensaft und ca. die 35 g «Café de Paris Gwürz» mischen. In einen Behälter (Silikonform) geben und im Kühlschrank aushärten lassen.

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

# Festtagsmenü für 4 Personen

Die Entrecôtes doubles beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. In der heissen Bratbutter rundherum und auch an den Enden je nach Dicke der Fleischstücke insgesamt 3–4 Minuten kräftig anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 1 Stunde (saignant) bis 1½ Stunden (medium, rosa) nachgaren lassen.

Unmittelbar vor dem Servieren die Ofentemperatur auf 230 Grad erhöhen und die Entrecôtes doubles in aufsteigender Hitze 5 Minuten Temperatur annehmen lassen.

Gleichzeitig die Kräuterbutter in eine Pfanne geben und langsam erwärmen, bis sie leicht schäumt. Den Rahm dazu rühren.

Die Entrecôtes doubles quer zur Fleischfaser in Scheiben schneiden, auf die Platte zurückgeben und mit der Buttersauce umgiessen.

Kartoffeln in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden. In einer beschichteten Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten braten, dabei immer wieder wenden, damit sie nicht anbrennen. Hitze erhöhen und die Kartoffeln 5 Minuten knusprig braten.

Kartoffeln mit Salz und etwas Pfeffer würzen und mit den Entrecôtes auf heissen Tellern anrichten.

## Dessert

Backofen auf 200°C Heissluft/Umluft vorheizen (Ober-/Unterhitze 220°C).

Süsskartoffeln mit den Schnittflächen nach unten auf das mit Backpapier belegte Blech legen und in der Mitte des vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten weich backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.

Kartoffelinneres mit einem Löffel herausschaben, durch das Passe-vite treiben oder mit einer Gabel fein zerdrücken.

# Festtagsmenü für 4 Personen

Zucker und Vanille mit dem Süsskartoffelpüree und evtl. Kirsch glattrühren, sodass eine feste Masse entsteht, die sich durch die Vermicellespresse drücken lässt. Vor dem Servieren mind. 3-4 Stunden kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren Meringues, Glace und Rahm auf Teller geben. Süsskartoffelpüree in die Vermicellespresse geben, dazu pressen und sofort servieren.

Das Püree lässt sich zugedeckt im Kühlschrank 3-4 Tage aufbewahren.

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