

Hauptgang

Lammkarree

Zutaten:

Lammkarree vom Metzger (pro Person 3 bis 4 Knochen)

Mariande (Öl, Knoblauch, Thymian, Rosmarin)

Salz und Pfeffer

Vom Lammkarree Sehnen und Fett abschneiden. Mindestens 24 Stunden vor Zubereitung in Marinade einlegen. Fleisch kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und bei ca. 60 Grad drei Stunden im Ofen garen. Kurz vor dem Anrichten in einer Pfanne anbraten und danach tranchieren und anrichten.

Selleriepüree

Zutaten für ca. 10 Personen:

1 Kg Sellerie

2 mittlere Kartoffeln

1 Zwiebel Milch

Salz, Pfeffer und Muskat

Sahne oder Butter

Sellerie, Zwiebel und Kartoffel schälen und in Würfel schneiden. In gewürzter Milch (Salz, Pfeffer und Muskat) weichkochen. Ohne Flüssigkeit anschliessend pürieren. Nach Geschmack mit Sahne oder Butter abschmecken.

Karottenpüree

Kann genau gleich wie Selleriepüree hergestellt werden. Bei den Gewürzen aber Muskat mit süßem Paprika oder einem anderen gewünschten Gewürz ersetzen.

Brombeer-Portwein-Sauce

Zutaten:

1 TL gehackte Schalotten

1 TL Olivenöl

½ Tasse Portwein

200 g Brombeeren

¼ Tasse Saucenfond

1 bis 2 TL Rohrzucker oder Honig

Gehackte Schalotten in Olivenöl andünsten, Portwein dazugeben und 5 Min. köcheln. Die frischen Brombeeren und den Fond dazugeben, mit der Gabel zermaschen und rund 10 Min. köcheln. Mit braunem Zucker oder Honig die Säure ausgleichen. Wenn die Sauce dick und reichhaltig ist, abseihen.

Thymian-Gnoggi

400 g Gschwellti (mehlig kochende Sorte) heiss schälen, auskühlen dann pürieren. Ca. 150 g Mehl ¼ Teelöffel Salz und 1 verklopftes frisches Ei mit dem Kartoffelpüree zu einer feuchten Masse mischen, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen. Die Gnocchi-Masse auf wenig Mehl zu Rollen von ca. 1 ½ cm im Durchmesser formen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Diese mit dem Daumen über die Zinken einer Gabel rollen, so dass ein Rillenmuster entsteht. Gnoggi in Salzwasser (2 Zweiglein Thymian reingeben) und portionenweise ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Abtropfen lassen und in Bratbutter anbraten. Thymianblättchen darüber streuen und servieren.