



Menü für den Monat Februar

vom Freitag, 7. Feb 2025

Zusammengestellt von Peter Helbling

Suppe

Cremige Champignon-Suppe

Vorspeise

Wintersalat

Hauptgang

Piccata Milanese
Spaghetti al Pomodoro

Dessert

Orangen Creme

Wein

Weinempfehlung:	weiss	Du Valais	Dole	Blanche
Weinempfehlung:	rot	Valpolicella		Ripasso



Cremige Champignon-Suppe

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zutaten

250ml	Rama
1	Zwiebel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
500gr	Champignon Braun
30gr	Butter
1	Würfel Hühnersuppe
1EL	Mehl
1TL	Zitronensaft
1TL	Tymian
0.5	Bund Petersilie

Zubereitung

Zwiebel schälen und fein würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken.

Margarine in einem Topf erhitzen, die Zwiebel darin anrösten, die Champignons und den Thymian dazugeben und ca. zwei Minuten mitrösten.

3 EL der gebratenen Champignons als Einlage aus dem Topf nehmen.

Das Mehl gut einrühren und mit der Knorr Hühnersuppe aufgießen und umrühren. Zugedeckt fünf Minuten kochen lassen.

Rama Cremefine zum Kochen dazu gießen, mit einem Mixstab fein pürieren.

Nochmals aufkochen und mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken, mit der Einlage und mit Petersilie bestreut servieren.



Wintersalat mit Orangen, Granatapfel und Ziegenkäse

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zutaten

4	Orangen
300 g	Ziegenkäse-Rolle
4EL	Olivenöl
4EL	Balsamico
40 g	Honig
40 g	Senf mittelscharf
200 g	Feldsalat
1	Granatapfel entkernt
1	Handvoll Kürbis
Add	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Als Erstes filetiert ihr die Orangen. Dann schneidet ihr den Ziegenkäse in Scheiben.

Aus Olivenöl, Balsamico, Honig und Senf das Dressing anrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Feldsalat, Orangenfilets, Granatapfelkerne, Ziegenkäse und Kürbiskerne auf vier Teller verteilen. Mit Dressing beträufeln.

Ein Stück krustiges Baguette oder Bauernbrot dazu und ihr seid definitiv im siebten Himmel, versprochen!



Piccata Milanese

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zutaten

4 Truthan-Schnitzrl
8EL Mehl
6 Eier
150g Emmentaler
Butter

Zubereitung

Die Schnitzel trocken tupfen. Danach machen wir eine Panier Strasse.

Man nehme 2 Teller und gibt das Mehl in einen Teller, in den nächsten Teller kommt ein verquirltes Ei und Emmentaler.

Die Schnitzel jetzt zuerst im Mehl, dann im Ei und Emmentaler wenden.

Nun die Schnitzelchen in ordentlich Butter anbraten. Danach im Backofen warm halten.



Spaghetti al Pomodoro

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zutaten

400 g Spaghetti
4 l Wasser
20 g Salz

Zubereitung

Wasser in einem Topf sprudeld aufkochen.
Salz und Spaghetti hinein geben.
Spaghetti in leicht sprudendem Wasser kochen.
Gelegentlich umrühren, damit sie nicht aneinander kleben.
Kochzeit der Packung entnehmen.

Tomaten-Sauce

Zutaten

2 Zwiebeln gekackt
2 Knoblauchzehen geckackt
800g Tomaten-Stücke
Basilikum
Salz
Peffer

Zubereitung

Den Knoblauch und die Zwiebeln hacken und in einer Pfanne andünsten. Danach die Dosentomaten dazu geben. Ein wenig einköcheln lassen und nach belieben Würzen. Zum Schluss noch etwas gehackten Basilikum dazugeben.
Die Sauce über die Spaghetti geben und mit den Schnitzelchen anrichten



Orangen Creme

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zutaten

4	Orangen
450ml	Orangensaft
1.5pack	Vanillepuddingpulver
50g	Zucker
150ml	Rahm
150g	Mascarpone
1.5Pack	Vanillezucker
	Orangenschale oder Schokostreusel

Zubereitung

Orangensaft in einen Topf geben. 1/3 davon in einen Messbecher mit Vanillepuddingpulver Verquirlen. Diese Mischung dann zusammen mit dem Zucker zurück zum Orangensaft geben. Orangen-Puddingmasse unter Rühren aufkochen. Kurz unter Rühren weiterkochen, dann vom Herd nehmen. Davon Masse abkühlen lassen, dabei alle paar Minuten durchrühren, damit sich keine Pudding-Haut bildet. Orangen filetieren ein Teil davon zum Dekorieren der andere Teil in Stücke schneiden. Rahm steifschlagen. Mascarpone mit Vanillezucker vermischen, Puddingmasse einrühren. Zum Schluss Rahm und Orangenstücke in die Masse unterheben. Dessertgläser a 200ml bereitstellen. Orangencreme in Gläser füllen. Nach Belieben mit Orangenschale und Schokostreusel dekorieren und gekühlt Servieren.