



DIE LANDFRAUEN STELLEN IHNEN DREI LEICHT VORZUBEREITENDE REZEPTE VOR, DIE SICH IDEAL FÜR EIN STIMMIGES FESTLICHES MENÜ EIGNEN. LASSEN SIE SICH INSPIRIEREN UND GENIESSEN SIE EIN GENUSSVOLLES UND STRESSFREIES FEST! WIR WÜNSCHEN IHNEN ENTSPANNTE, FRÖHLICHE UND BESINNLICHE FESTTAGE MIT IHREN LIEBSTEN.

DIE LANDFRAUEN ELLIKON AN DER THUR

FESTLICHES MENÜ DER LANDFRAUEN

VORSPEISE:

RANDEN-CARPACCIO MIT HONIG UND ZIEGENKÄSE



HAUPTGANG:

GEFÜLLTES POULETBRÜSTLI IM STERNENMANTEL



DESSERT:

DUNKLES TOBLERONEMOUSSE



Randen-Carpaccio mit Honig & Ziegenkäse



ZUTATEN

- 3 EL HONIG
- 2 EL CONDIMENTO BIANCA
- 1 EL MILDER SENF
- 2 EL RAPSÖL
- SALZ
- PFEFFER
- 300GR ROHE RANDEN
- 50GR SPINATSALAT UND NÜSSLI GEMISCHT
- 100GR ZIEGENFRISCHKÄSE
- EINE HAND VOLL BAUMNÜSSE

ZUBEREITUNG

1. Honig mit Essig erwärmen. Mit Senf und Oel zu einer Sauce verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Randen halbieren und sehr fein hobeln. Mit Salatsauce mischen.
3. Spinatsalat und Nüssli auf Teller anrichten. Randenscheiben mit Sauce dekorativ dazu anrichten.
4. Frischkäse mit einer Messerspitze in Würfelchen brechen. Mit den Baumnüssen auf das Carpaccio verteilen.

ALLES VORHER ZUBEREITEN UND SEPARAT BEISEITESTELLEN.

VOR DEM SERVIEREN AUF TELLER ANRICHTEN.

Gefülltes Pouletbrüstli im Sternenmantel



ZUTATEN

- 4 Pouletbrüstli
- Salz
- Pfeffer
- 3 Blätterteig rechteckig, ausgewallt
- 280g Cantadou mit Pfeffer
- 200g Rohschinken
- 2 Eigelb
- 1 Schuss Rahm oder Milch

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf Unter- und Oberhitze auf 200 Grad einstellen.
2. Pouletbrüstli salzen und pfeffern, beidseitig kurz ca. eine Minute anbraten, danach auskühlen lassen.
3. Pouletbrüstli längsseitig aufschneiden, aber nicht durch, so dass eine Tasche entsteht. Nun den Cantadou in die Taschen der Pouletbrüstli verteilen.
4. Den Blätterteig (2) ausgewallt in der Mitte mit einem Messer teilen, mit Rohschinken belegen, anschliessend ein Pouletbrüstli darauflegen. Nochmals mit Rohschinken belegen, danach den Blätterteig zu einem Päckli zusammenlegen.
5. Mit dem 3. Blätterteig in verschiedenen Grössen Sterne ausstechen und damit die Päckli verzieren.
6. Eigelb und Rahm oder Milch mischen und die Päckli bestreichen.
7. In der Mitte des Ofens ca. 30-40 min. backen.
8. Sie können die Päckli fertig herstellen und im Kühlschrank lagern, bevor sie in den Ofen kommen, ca. 20 min. vorher herausnehmen und bestreichen.

Dunkles Tobleronemousse



ZUTATEN

- 350 g Toblerone (dunkel)
- 2 Eier
- 2 El Puderzucker
- 4 dl Vollrahm

ZUBEREITUNG

1. Toblerone über Wasserbad langsam schmelzen.
2. Eier und Puderzucker zusammen rühren bis die Masse hell ist, sofort zur Toblerone geben und gut umrühren.
3. Rahm steif schlagen, anschliessend unter die Masse heben.
4. Tobleronemousse in Gläser füllen und mit Rahm und ein Stück Toblerone (vorher beiseite stellen) verzieren.

Mindestens 3 Stunden kühl stellen

Für 6 – 8 Personen

Kann gut vorbereitet werden.