Menuvorschlag Hotel Krone

Wildkräutersalat mit Ruchbrotcroutons

ꕥꕥꕥꕥ

Stracotto (Geschmortes Rindfleisch)
Polenta
Gemüsebouquet

ꕥꕥꕥꕥ

Lauwarmer Rotweinbirnenkuchen mit Anisglace

ꕥꕥꕥꕥ

Hotel Krone Wangen
Katrin und Ernst Aebi
Städtli 1
3380 Wangen an der Aare
Tel +41 (0)32 631 70 70
www.krone-wangen.ch

Hotel-Krone Wangen a. d. Aare

Wildkräutersalat mit Ruchbrotcroutons (Zuppa di erbe del crest)

Zutaten:
80g Frühlingszwiebel oder kleine Zwiebel,
100g Kartoffel (mehlig)
80g Karotte
2 EL Olivenöl
1 Liter Hühnerbouillon
30g Brennnesseln
30g Sauerampfer
30g weiße Taubnesseln
30g Brunnenkresse
30g Spinat (möglichst Wildspinat)
20g Schafgarbe (falls nicht im Frühjahr gesammelt, die Blätter abstreifen),
50g Löwenzahn
30g Butter
geröstete Ruchbrotwürfel (Croûtons) zum Bestreuen

Zubereitung:
-Den Löwenzahn 5 - 10 Minuten in Wasser vorkochen, damit er nicht bitter schmeckt
-Die Zwiebel, den Kartoffel und die Karotte in kleine Stücke schneiden und im Olivenöl 1 - 2 Minuten dünsten.
-mit der Hühnerbouillon auffüllen, das Ganze zum Kochen bringen
-Die Kräuter beifügen, 15 Minuten behutsam köcheln lassen
-Die Butter dazugeben und mit dem Mixer pürieren,
-Mit einigen Croûtons bestreuen und sofort servieren.

Stracotto (Geschmortes Rindfleisch)

Zutaten:
ca. 1,50 kg Rindsschulter mit etwas Fett,
4 EL Olivenöl,
200g Karotten (kleinwürfelig geschnitten),
150g große Zwiebel (feingehackt),
150g Selleriestangen (kleinwürfelig geschnitten),
10 Wacholderbeeren,
20 Pfefferkörner,
2 Lorbeerblätter,
200g Parmaschinken (mit viel Fett - in dünne Streifen geschnitten),
1 l trockener Weisswein,
1 l Rindsuppe,
50 g Butter,
etwas Salz

Zubereitung:
Das Olivenöl in einem großen Topf, wenn möglich aus Gußeisen, erhitzen und darin das Fleisch rundum anbraten, dann herausnehmen und beiseite stellen.
Im Topf die Gemüse mit den Gewürzen und dem Schinken so lange schmoren, bis die Gemüse weich sind, dann das Fleisch hinzufügen, mit Wein und Suppe aufgießen und salzen.
Das Ganze zum Kochen bringen, danach die Hitze reduzieren und 2 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch sehr zart ist (mit Hilfe eines Spießes den Garzustand prüfen).
Am Ende der Garzeit sollte der Großteil der Flüssigkeit verdampft sein.
Das Fleisch herausnehmen, die Butter zum Gemüse rühren und so lange Suppe oder Wein zugeben, bis eine sämige Sauce entstanden ist, diese durch ein feines Sieb passieren.
Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Wörtlich übersetzt bedeutet stracotto “verkocht” - und in der Tat wird dieses Gericht sehr langsam gegart und muß sehr lange köcheln.

Rotweinbirnenkuchen

Zutaten:
400g Zuckerteig
8 Birnen
80g Zucker
½ Zitrone (Saft)
3dl Rotwein
1 Messerspitze Zimt
1 Messerspitze Nelkenpulver
50cl Birnensaft oder Apfelsaft
50g Rohrzucker

Zubereitung:
-8 Birnen schälen und satt in eine Kasserolle enschichten.
-Mit Zucker, Zitronensaft, Rotwein, Apfel oder Birnensaft und dem Gewürz weichkochen.
-Die Früchte in ein Sieb giessen und den Saft auffangen.
-Inzwischen ein Kuchenblech oder Springform mit dem Teig auslegen und Blindbacken.
-Den Kochsaft der Birnen zusammen mit 3 vorgekochten Birnen durch das Passevite treiben.
-Nochmals in die Pfanne geben und zu einem dicken Mus kochen.
-Die Masse nach dem Erkalten auf den blindgebackenen Kuchenboden verstreichen.
-Die restlichen Birnen in feine Streifen schneiden und auf dem Kuchen verteilen.
-Den Kuchen satt mit Rohrzucker bestreuen und noch ca. 10 Min. im heissen Ofen
mit der Oberhitze glacieren.

Bemerkung:
Die Birnen sollten einen Tag im Saft liegen bleiben, sie bekommen so eine intensivere Farbe.