

# Silvester @ home – cooking with Friends

by Löwen Messen

## Menü 53.–

Solothurner Weinsuppe

**UPGRADE** mit Jakobsmuschel +9.–

\*\*\*

Rindstatar, knuspriges Baguette

Röstzwiebelmayonnaise, gepickelte Schalotten

\*\*\*

Schweinsfilet im Blätterteig, Morchelrahmsauce, Wurzelgemüseragout

**UPGRADE** mit Rindsfilet Wellington +18.–

\*\*\*

Mango – Cheesecake, Passionsfruchtsauce

**UPGRADE** mit 2 Stk. hausgemachten Macarons +6.–

## Kindermenü 22.00

Rüebli Salat

\*\*\*

Pizza zum selber belegen

\*\*\*

Mango – Cheesecake, Passionsfruchtsauce

## Prickelnde Spezialitäten

Tröpfel 75cl, alkoholfrei 22.00

\*\*\*

Pommery Royal Blue Sky on Ice Champagner 75cl 59.00

by Löwen Messen

**Telefonische Bestellung bis So, 20.12.20 12:00 Uhr**

**Abholen am 31.12.20 von 14:00 bis 16:00 Uhr**

Ihre Vorbereitungen tätigen wir – geniessen werden Sie!

**Mit unserer Videoanleitung sind Sie der Starkoch an Silvester**

by Löwen Messen

# Fertigung

by Löwen Messen

---

## 1. Gang: Solothurner Weinsuppe

Die fix fertige Suppe in einer der Menge angepasster Pfanne langsam aufkochen. In Suppenteller verteilen und anschliessend mit den Kräuter-CROUTONS ausgarnieren.

**Upgrade:** Die marinierten Jakobsmuscheln aus der Verpackung nehmen und gut mit Küchenpapier abtupfen. Die Muscheln mit der Butter auf beiden Seiten für je 2 Minuten stark anbraten. Pro Person 3 Stück Jakobsmuscheln im Suppenteller anrichten, mit der Weissweinsuppe auffüllen und die Kräuter-CROUTONS darüber geben.

\* \* \*

## 2. Gang: Rindstatar, knuspriges Baguette

Das fein geschnittene Fleisch mit der Sauce vermischen. Nach Gusto mit der hausgemachten Chilipaste verfeinern (Achtung scharf). Das vorgeschchnittene Baguette toasten, alternativ kann es auch in der Bratpfanne kurz auf beiden Seiten geröstet werden. Das Tatar auf dem getoasteten Baguette verteilen. Mit der Röstzwiebelmayonnaise filieren (wird im Anrichte-Video gezeigt, ist ganz einfach 😊). Die Tatar-Brötchen mit den gepickelten Zwiebeln und der Blutampfer ausgarnieren.

\* \* \*

## 3. Hauptgang: Schweinsfilet im Blätterteig, Morchelrahmsauce, Wurzelgemüseragout

Den Ofen auf 220°C (Umluft) vorheizen. Das Schweinsfilet im Blätterteig für 20 Minuten im **vorgeheizten** Ofen backen. Und anschliessend noch 10 Minuten in der Küche stehen lassen. Die feine Morchel-Rahmsauce in einem Topf auf kleiner Stufe langsam aufwärmen. Das vorgegarte, und abgeschmeckte Wurzelgemüse-Ragout mit dem eigenen Saft in einer Bratpfanne erhitzen bis der Saft verdunstet ist, und das Gemüse einen schönen Glanz erhält.

**Upgrade:** Den Ofen auf 220°C (Umluft) vorheizen. Das Rindsfilet-Wellington für 20 Minuten im **vorgeheizten** Ofen backen. Und anschliessend noch 20 Minuten in der Küche stehen lassen. Die restlichen Schritte wie beim Standardmenü ausführen.

\* \* \*

## 4. Dessert: Mango – Cheesecake, Passionsfruchtsauce

Den Cheesecake mit den Löwenchips und den restlichen Garnituren verzieren und wie im Video gezeigt, anrichten.

**Upgrade:** Die Macarons auspacken und geniessen 😊

---

by Löwen Messen