

Aperitiv mit Avocado-Guacamole Dip

Schaffhauser Rieslingsuppe

Riz Casimir

Die Mengenangaben beziehen sich auf 4 Personen

1.Schaffhauser Rieslingsuppe

Zutaten

80 g Sellerie
100g Lauch
1 Zwiebel klein
1 Esslöffel Butter
Salz
8 dl Gemüsebouillon
20 g Maizena
30 g Mehl
1 Bund Schnittlauch
3 dl Riesling-Silvaner SH
2 dl Rahm
Schwarzer Pfeffer

Zubereitung

- 1.Lauch in feine Streifen schneiden

Die Sellerie schälen und an einer Röstiraffel reiben.Die Zwiebel fein hacken.
- 2.Die Butter in einer Pfanne schmelzen.
Das Gemüse beifügen,leicht salzen.
Zugedeckt alles 5 Minuten dünsten.
- 3.Die Gemüsebouillon aufkochen
- 4.Das Mehl und Maizena mit einem Sieb über das Gemüse sieben und mit der heissen Bouillon ablöschen und 20 Min zugedeckt kochen lassen.
- 5.Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden
- 6.Den Wein und den Rahm zur Suppe geben und im Mixer fein pürieren.
Die Suppe durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecke
7. Zum Servieren die Suppe nochmals heiß werden lassen.Anrichten und mit dem Schnittlauch bestreuen.

2. Riz Casimir

Reis, 350 g Paraboiled-Reis kochen, abtropfen, zugedeckt warm stellen

Currysauce

1 EL Butter

in einer Pfanne erwärmen

2 EL Mehl

1 EL Curry

unter Rühren ca 1 Min dünsten

2 dl Fleischbouillon

auf einmal dazugießen, rühren,

2 dl Milch, 1 dl Rahm

aufkochen, Hitze reduzieren, würzen
beiseite stellen

600 g Schweinefleisch portionenweise anbraten, würzen und in die Sauce geben, aufkochen und zugedeckt ca 10 Min köcheln, warm stellen.

Garnitur

3 Bananen, längs und quer halbiert

Ca 4 Ananasscheiben halbiert

100 g Herzkirschen aus der Dose, abtropfen

1 Büchse halbe Aprikosen

Portionenweise bei mittlerer Hitze in Butter leicht andämpfen

2 EL Mandelblättchen geröstet zum Darüberstreuen

Servieren

Reis mit der Sauce auf den Tellern anrichten. Mit den Früchten garnieren, Mandelblättchen darüber streuen.

Reis in einer Tasse auf Teller stürzen

En Guete wünscht Tisch 3, GR

