Tervetuloa Suomen Lapissa

(Willkommen im finnischen Lappland)

Taschi / François / Beat

Kala Keitto	Fischsuppe (mit Roggenbrot)
Poron Käristys	Rentiergeschnetzeltes (mit Kartoffelstock)
Vanilja Jäätelö	Vanilleglacé (mit Moltebeeren)
Weisswein	**Federleicht** blanc de noir 2017 (DE Baden, Coop)
Rotwein	**staa** cuvée noir 2016 (AOC Schaffhausen, Denner)

Kala Keitto

(Fischsuppe)

Zutaten (4P) / Zubereitungszeit **ca. 45 min**

- 160 gr Kabeljau oder Egli oder Zander
- 1 Stk Zwiebel gross
- 1 Stk Kartoffel gross; mehligkochend
- 2 Stk Rüebli
- ¼ Stk Sellerie
- 1 Stk Lauch
- 2.5 dl Fischfond
- 4 dl Gemüsebouillon
- 1 dl Weisswein
- ½ Btl Safran
- ½ Bd Peterli
- Dill (nach Bedarf)
- Salz (nach Bedarf)
- 20 gr Butter (zum Anbraten)
- 4 Sch Roggenbrot
- 40 gr Butter (für Roggenbrot)

Vorbereitung

- Zwiebel schälen + fein hacken
- Lauch waschen + fein schneiden
- Roggenbrot mit Butter bestreichen
- Kartoffel, Rüebli, Sellerie schälen + wüfeln (ca. 5 mm)
- Peterli waschen + zupfen
- Fisch würfeln (ca. 1 cm)
- Bouillon anrühren

Zubereitung

1) Gemüse in Pfanne geben
2) Gemüse mit Bouillon + Fischfond bedecken
3) Safran beigeben und **ca. 10 Min.** köcheln lassen
4) Fisch auf das Gemüse legen
5) Fisch mit Dill + Salz abschmecken
6) Zugedeckt **ca. 5 Min**. köcheln lassen
7) Brotscheiben auf den Fisch legen (Butterseite oben!)
8) Zugedeckt **ca. 2 Min**. köcheln lassen
9) Brotscheiben entfernen / auf Teller legen / in Quadrate schneiden (ca. 2 cm)
10) Suppe in Schälchen abfüllen / mit Brotscheiben belegen / mit Peterli garnieren

Poron Käristys

(Rentiergeschnetzeltes mit Kartoffelstock)

Zutaten (4P) / Zubereitungszeit **ca. 1 h**

- 560 gr Rentiergeschnetzeltes
- 2 dl Wasser
- 4 EL Butter gesalzen
- 1.5 dl Sauerrahm
- 1.5 dl Halbrahm
- 25 gr Steinpilze getrocknet
- 1 Stk Zwiebel
- 1 dl Cognac
- 1 kg Kartoffeln mehligkochend
- 100 gr Sellerie
- 80 gr Butter
- 3 dl Milch
- 4 Stk Essiggurken (Spreewälder)
- 2 Stk Randen gekocht
- 40 gr Preiselbeeren
- 2 EL Johannisbeer-Konfitüre
- ½ Bd Schnittlauch
- ½ Bd Peterli
- Salz / Pfeffer / Muskat

Vorbereitung

- Steinpilze in Wasser einlegen
- Zwiebel schälen + fein hacken
- Schnittlauch waschen + fein schneiden
- Peterli waschen + zupfen
- Kartoffeln schälen + vierteln
- Sellerie schälen + würfeln
- Essiggurken in Fächer schneiden (ca. 2 mm dick)
- Preiselbeeren und Johannisbeer-Konfitüre mischen
- Randen schälen + schneiden (ca. 4 mm dick) + Müsterli ausstechen

Zubereitung

Kartoffelstock

1) Kartoffeln und Sellerie im Wasserbad **ca. 20-25 Min.** weich kochen
2) Wasser ausleeren
3) Kartoffeln und Sellerie mit Passe-Vite pürieren
4 Butter und Milch dazugeben
5) Mit Salz und Muskat würzen

Fleisch

1) Gesalzene Butter in Bratpfanne erhitzen
2) Zwiebeln und Rentiergeschnetzeltes **ca. 5 Min.** anbraten
3) Fleisch separieren:
   2 Esslöffel Fleisch (= kleiner Anteil) in eine separate Pfanne geben
   + etwas Wasser dazugeben
   + auf kleiner Stufe / Flamme weiter kochen
   + bei Bedarf weiteres Wasser dazugeben (> Fleisch trocknet weniger aus)
4) Steinpilze zum restlichen Fleisch (= grosser Anteil) dazugeben
5) Mit Cognac ablöschen
5) Hitze reduzieren und auf kleiner Stufe / Flamme weiter kochen
6) Sauerrahm und Halbrahm dazugeben
7) Beide Fleischanteile **ca. 10 Min.** weiter köcheln lassen
   + bei Bedarf etwas Wasser dazugeben
8) Mit Salz und Pfeffer abschmecken
10) Teller anrichten mit:
   - 2 Quenelles (längliche Kugeln) Kartoffelstock
   - 1 Essiggurke
   - ½ EL Fleisch im Schnapsgläsli
   - 1 Portion Fleisch mit Pilzen und Sauce
   - 3 bis 5 Stk. Randenfigürli
   - 1 EL Preiselbeeren
   - Schnittlauch und Peterli als Garnitur

Quenelles

Crew

Vanilja Jäätelö

(Vanilleglacé mit Moltebeeren)

Zutaten (4P) / Zubereitungszeit **ca. 15 min**

- 400 gr Vanilleglacé
- 1.25 dl Vollrahm
- 4 Stk Biscuit
- 2 Stk Merengue
- ½ Stk Zitrone
- 3 EL Moltebeeren
- 4 Stk Pfefferminzblätter

Vorbereitung

- Gläser in Kühlschrank stellen
- Vollrahm steif schlagen
- Pfefferminzblätter waschen + zupfen
- Merengue in grobe Stücke bröseln
- Zitrone auspressen
- Glacéschöpfer in heisses Wasser stellen

Zubereitung

1) Beeren mit Zitronensaft mischen
2) Beeren in Pfanne füllen + mild erwärmen (nicht kochen!)
3) Glasboden mit Merenguestücken befüllen
4) 1 grosse Kugel Glacé formen + dazugeben
5) Moltebeeren dazugeben
6) Glacé mit Biscuit und Pfefferminzblatt garnieren