



Schaffhauser Weissweinsuppe

150g	Butter	
150g	Schalotten	
100g	Lauch	
100g	Fenchel	fein geschnitten
100g	Sellerie	
0.5 Liter	Weisswein	
1 Liter	Gemüsefond	
0.2 Liter	Rahm	
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss	
Einlage:	Trauben	
	Grissini	

Schalotten, Lauch, Fenchel und Sellerie in Butter glasig andünsten. Mit Weisswein ablöschen, kurz reduzieren lassen. Mit Gemüsefond aufgiessen und ca. 20. Minuten köcheln lassen. Alles mixen. Rahm zugeben und abschmecken.



Kalbsinvoltini mit Dörrtomaten

Kalbsinvoltini:

4 Stück dünne Kalbsschnitzel
8 Stück Dörrtomaten

Gnocchi:

500g Kartoffeln gepresst
250g Mehl
90g Eigelb
30g Parmesan gerieben
 Randenpulver

Gemüse:

250g Kefen
50g Butter

Sauce:

0.2 Liter Braune Sauce

Kalbsschnitzel beidseitig würzen, Dörrtomaten auflegen und zu einer Rolle eindrehen. Mit Zahnstocher fixieren. Rundherum anbraten. Bei 150 Grad in den Ofen für ca. 8. Minuten.

Kefen in Butter andünsten mit Gemüsefond ablöschen und weich dünsten. Dann mit Salz, Pfeffer & Zucker abschmecken.

Gnocchi:

Kartoffeln mit Mehl, Eigelb und Parmesan zügig zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Mit Salz und Muskat würzen. Teig in zwei Teile halbieren und mit dem Lebensmittelpulver einfärben. Rollen formen und Gnocchi abstechen. In Salzwasser kochen bis die Gnocchi an die Oberfläche steigen. Dann in Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Mascarpone-Creme mit Vanille und marinierten Orangenfilets

500g	Mascarpone
80g	Staubzucker oder Honig
1 Stück	Vanilleschote ausgekratzt
6 Stück	Orangen filetiert
0.5 Liter	Orangensaft
1 Stück	Zimtstange
1 Stück	Sternanis
4 cl	Orangenlikör
	Minze zum garnieren

Mascarpone, Mark von der Vanillestange und Staubzucker (oder Honig) miteinander glatt rühren. Orangensaft mit Zimtstange, Sternanis und der Vanillestange auf ca. 1/3 reduzieren und mit dem Likör zu den Orangenfilets geben.

In einem Glas – Mascarpone & Orangen schichtweise anrichten. Mit Minze garnieren.