



D'Panais

Panais	500g		
Salz			

D'Panais schielen an a laang Stiefchen/Batonnet schneiden

A kachendem Waasser mat vill Salz kachen

Wann se duerch sinn, eraus huelen an ofkille loosse

De Kalbass

Kalbass „Butternut“	1pc	Botter	50g
Salz		Peffer	

De Kalbass schielen an a laang Bâtonnet /Stiefchen schneiden

Am Botter gold brong broden

Mat Salz a Peffer wierzen

Wann se duerch sinn, eraus huelen an ofkillen loosse

Fir d'Duxelle vun Champignons

Champignons de Paris	500g	Schalotten	50g
Wäisse Wäin	50g	Salz	
Peffer		Botter	50g

D'Schalotten schielen an a Brunoise schneiden

D'Champignone botzen an kleng hacken

Am Botter d'Champignonen gutt ubroden

Kache lossen bis de Mix bal dréchen ass

D'Schalotten derbäi ginn

Kuerz uschwenken

Mam wäisse Wäin ofläschen

Wierzen mat Salz a Pfeffer

Kachen loossen bis d'Mass dréchen ass

Ofkillen loossen

Fir d'Spinat Matt

Spinat	300g	Salz	
Pabeierfilm			

De Spinat während 10 Sekonnen am gesalzenen a kachendem Waasser blanchéieren

Direkt am Äiswaasser ofkillen

De Pabeierfilm grouss op der Aarbechtsplak ausrullen

De Spinat ee Blaat no dem aaneren an liicht iwverlappent drop leeën fir eng proper Matt ze kréien

Eng 2t Loe/Couche Pabeierfilm drop maachen

Emol liicht mat enger Deegrull platt rullen an fir den Extra-Jus eraus ze kréien

Fir de Wellington

Panais Bâtonnet gekacht	8pc	Kalbass Bâtonnet gekacht	8pc
Duxelle vun Champignons	400g	Spinat Matt	1pc
Crêpes	2pc	Bliederdeeg 30*30	1pc
Dorure			

Op der Spinatmatt, de Kalbass an de Panais ofwieselend optässelen

Fest arullen

D'Crêpes liicht iwwerlappent eng niewent déi aaner leeën

D'Duxelle drop ausbreeden

D'Rull mat Spinat baussen drop leeën

Dat Ganzt proper arullen

De Bliederdeeg op engem Bakpabeier ausbreeden

Liicht mat Dorure apinselen

D'Rull mat den Crêpes asw drop leeën

Dat Ganzt arullen an d'Säiten aklappen

Kuerz am Frigo rouen loossen (Kann alles schon een Dag am viraus gemaach ginn)

Den Dag vum lessen:

Gutt mat Dorure apinselen

Mat Hëllef vun enger Forschett garnéieren

Am Schäffchen bäi 220°C baken bis se gold brong and knusperig ass

Waarm zerwéieren

Fir d'Wäisswäin Zooss:

Champignons	50g	Schalotten	50g
Wäisswäin	250g	Geméis fong	250g
Ram	250g	Gepickelt Moschtert Kären	30g
Wäisswäin Esseg		Botter	50g

D'Champignon a Scheiwen schneiden

D'Schalotten schielen an a reng Scheiwen schneiden

Dat Ganzt am Botter uschwenken

Mam Wäisswäin a Geméisfong ofläschen

Bis d'Halschent akachen loossen

D'Ram derbäi ginn an nees bis an d'Halschent akachen

Duerch een Chinois passéieren (Kann am viraus gemaach ginn)

Den Ament vum lessen:

D'gepickelt Moschtert-Kären drënner mëschen

Mat Wäisswäin-Esseg, Salz a Pfeffer ofschmaachen

Waarm zerwéieren

Fir d'gepickelt Moschtert-Kären:

Giel Moschtert-Kären	50g	Räisesseg	50g
Waasser	50g	Zocker	20g
Salz	3g		

Alles zesummen gemitterlech köchelen loossen bis et bal dréchen ass

Eemol schmaachen, wann d'Kären mell sinn an engem Container am Frigo versuergen.

Falls se nach haart sinn einfach mat en bëssen méi Waaser köchelen loossen bis se mëll sinn