



VORSPESISE

Polentapizzen



Gasthof Reh

Der Gasthof Reh ist ein gemütlicher, familiär geführter Landgasthof mit gutbürgerlicher Küche aus regionalen Produkten und mit freundlichem Service. Das Lokal besitzt einen grossen Forellenteich, an welchem sich im Sommer eine schöne Gartenanlage für Familienfeste, Geschäftsessen und Hochzeiten anbietet. Ausserdem bestehen preiswerte Hotelzimmer im Herzen des Naturparks Thal.

- ▶ Gasthof Reh
Hauptstrasse 20
4715 Herbetwil
www.rehherbetwil.ch



Polentapizzen

FÜR VIER PERSONEN

800 g Milch oder Gemüsefond aufkochen.

200 g Polenta, Salz, Pfeffer, Muskatnuss Polenta hineinrühren, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Im 140 °C heissen Backofen etwa 20 Minuten ziehen lassen. Polenta aus dem Backofen nehmen und kurz etwas abkühlen lassen.

50 g Parmesan, 2 Eigelb unter die noch heisse Polenta ziehen. Backblech mit Backpapier auslegen und die Polenta gleichmässig zirka 1 cm dick auf das Blech ausstreichen und auskühlen lassen. Die kalte Polenta kann direkt belegt, ausgestochen oder in beliebige Formen geschnitten werden.

200 g Pelati, Zwiebeln, Knoblauch, Salz, Pfeffer Tomatensauce nach Belieben mit gehackten Zwiebeln und Knoblauch aufpeppen sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken.

100 g Spinat, wenig Butter, Salz, Pfeffer Spinat in wenig Butter kurz dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

25 g Mozzarella, 100 g Reibkäse Mozzarella in Würfel brechen bzw. schneiden. Tomatensauce auf kalte Polenta streichen, Spinat verteilen, mit Mozzarella und Reibkäse bestreuen. Im 200 °C heissen Backofen ca. 15–20 Minuten backen.

Tipp: Wie mit richtiger Pizza, kann der Belag abgeändert und Saison und Gaumen angepasst werden. Kann gut vorbereitet werden.



111 Jahre

LUNGENLIGA SOLOTHURN

Zum 111-jährigen Bestehen der Lungenliga Solothurn 2015 steht der Genuss im Vordergrund. Denn auch Personen, die in ihrer Lungenfunktion eingeschränkt sind, geniessen. Gemeinsam mit zwölf Restaurants aus dem Kanton Solothurn präsentiert die Lungenliga Solothurn jeweils ein dreigängiges Menu.



HAUPTGANG

Herbetswiler Forellenfilets

*mit Rohschinken, Wirsing
und Kartoffelsüree*



Gasthof Reh

Der Gasthof Reh ist ein gemütlicher, familiär geführter Landgasthof mit gutbürgerlicher Küche aus regionalen Produkten und mit freundlichem Service. Das Lokal besitzt einen grossen Forellenteich, an welchem sich im Sommer eine schöne Gartenanlage für Familienfeste, Geschäftsessen und Hochzeiten anbietet. Ausserdem bestehen preiswerte Hotelzimmer im Herzen des Naturparks Thal.

- ▶ Gasthof Reh
Hauptstrasse 20
4715 Herbetswil
www.rehherbetswil.ch

Herbetswiler Forellenfilets mit Rohschinken, Wirsing und Kartoffelpüree

FÜR VIER PERSONEN

Forellenfilets

8 (Herbetswiler) Forellenfilets, 8 Scheiben Rohschinken, Salz, Pfeffer Filets leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Innenseiten mit einer Tranche Rohschinken belegen.

30 g Rapsöl in einer Bratpfanne erhitzen und die Filets mit der Schinkenseite nach unten ca. 1 Minute anbraten. Danach die Hitze etwas reduzieren und die Filets drehen. Ein paar Mal mit heissem Öl übergossen und nach etwa 2 Minuten sollten die Filets gar und bereit zum Anrichten sein.

Wirsing

500 g Wirsing/Wirz in feine Streifen schneiden, in kochendem Salzwasser kurz blanchieren und anschliessend in kaltem Wasser schocken.

25 g Zwiebeln, Butter Zwiebeln fein hacken und in etwas Butter andünsten.

2 dl Milch zu den gehackten Zwiebeln geben und aufkochen.

2 TL Maizena, Salz, Pfeffer Maizena in der Milch abbinden, aufkochen und den blanchierten Wirsing begeben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmals aufkochen.

Kartoffelpüree

500 g Kartoffeln (mehligkochend) in gleich grosse Würfel schneiden, im Salzwasser oder Dampf weich garen. Wasser abschütten und etwas ausdampfen lassen. Kartoffeln stampfen oder pürieren.

0,8 dl Milch, 20 g Butter, Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss

Milch aufkochen, Butter nach und nach zum Kartoffelpüree geben und glatrühren. Mit Salz und Pfeffer sowie geriebener Muskatnuss abschmecken.



111 Jahre

LUNGENLIGA SOLOTHURN

Zum 111-jährigen Bestehen der Lungenliga Solothurn 2015 steht der Genuss im Vordergrund. Denn auch Personen, die in ihrer Lungenfunktion eingeschränkt sind, geniessen. Gemeinsam mit zwölf Restaurants aus dem Kanton Solothurn präsentiert die Lungenliga Solothurn jeweils ein dreigängiges Menu.



NACHSPEISE

Schokoladenküchlein

mit Orangen-Karamell-Äpfeln



Gasthof Reh

Der Gasthof Reh ist ein gemütlicher, familiär geführter Landgasthof mit gutbürgerlicher Küche aus regionalen Produkten und mit freundlichem Service. Das Lokal besitzt einen grossen Forellenteich, an welchem sich im Sommer eine schöne Gartenanlage für Familienfeste, Geschäftsessen und Hochzeiten anbietet. Ausserdem bestehen preiswerte Hotelzimmer im Herzen des Naturparks Thal.

- ▶ Gasthof Reh
Hauptstrasse 20
4715 Herbetwil
www.rehherbetwil.ch



Schokoladenküchlein mit Orangen-Karamell-Äpfeln

FÜR VIER PERSONEN

Schokoladenküchlein

145 g Milch- oder Dunkelschokolade, 145 g Butter würfeln und über dem warmen Wasserbad (oder auf tiefer Stufe in der Mikrowelle) schmelzen.

160 g Puderzucker, 125 g Vollei (ganze Eier), 2 Eigelb in die Küchenmaschine geben und auf schwacher bis mittlerer Stufe (von Hand geht auch) vermengen. Flüssige aber nicht heisse, geschmolzene Schokolade-Butter-Mischung dazugeben. Weiterrühren, bis die Masse vollständig vermischt ist.

60 g Mehl dazu sieben und weiterrühren. Die Masse in einen Dressiersack füllen und in den Kühlschrank stellen. Alu-Förmler mit Baktrennmittel-Spray besprühen oder mit Öl bepinseln und jeweils mit 60 g der Schokoladen-Masse füllen. Danach im auf 200 °C vorgeheizten Backofen 12–18 Minuten backen, bis sie aussen fest, innen aber noch etwas flüssig sind (variiert stark nach Ofentyp und -leistung; sollte mit einem Testküchlein getestet werden).

Orangen-Karamell-Äpfel

2 Äpfel entkernen und in Schnitze schneiden.

100 g Zucker, 25 g Butter Zucker in einer Pfanne erhitzen, bis helles Karamell entsteht, dann mit der Butter vermischen.

Saft und dünne Streifen der Schale einer Orange dem Karamell begeben. Apfelschnitze dazugeben und kochen, bis sie weich sind bzw. der Karamell sirupartig eingekocht ist.

Tipp: Die Schokoladenmasse kann gut ein Tag im Voraus zubereitet werden. Die Äpfel können auch durch andere Früchte wie Birnen oder Ananas ersetzt werden.



111 Jahre
LUNGENLIGA SOLOTHURN

Zum 111-jährigen Bestehen der Lungenliga Solothurn 2015 steht der Genuss im Vordergrund. Denn auch Personen, die in ihrer Lungenfunktion eingeschränkt sind, geniessen. Gemeinsam mit zwölf Restaurants aus dem Kanton Solothurn präsentiert die Lungenliga Solothurn jeweils ein dreigängiges Menu.