



VORSPEISE

Hummer-Sellerie-Terrine



Restaurant Grenchner Hof

Der Grenchner Hof mit seiner ganz persönlichen Atmosphäre und modernen Infrastruktur verwöhnt seine Gäste von gutbürgerlich bis gehoben und behandelt Stammgäste beim Bier genauso gut wie Gäste beim Gourmetmenü. Robert Laski führt zudem eine Auswahl aus über 400 Weinsorten, davon über 70 Amarone-Weine.

- Grenchner Hof
Bahnhofstrasse 6
2540 Grenchen
www.grenchnerhof.ch



Hummer-Sellerie-Terrine

FÜR VIER PERSONEN

2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einlegen.

Je nach Grösse 4 – 6 Mangoldblätter in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abkühlen. Auf einem Küchentuch gut abtropfen.

100 g Sellerie, 1 dl Rahm, Salz, Pfeffer, Pernod Sellerie in kleine Würfel schneiden und mit dem flüssigen Rahm kochen lassen bis er weich ist. Mixen und durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Pernod abschmecken. Die eingeweichte Gelatine unter das noch warme Selleriepüree rühren.

50 g Quark, 1 dl geschlagener Rahm kurz vor dem Stocken vorsichtig unterheben.

Eine Terrinen-Form (ca. 1/2 Liter Inhalt) zuerst mit Klarsichtfolie und dann grosszügig mit den Mangoldblättern auslegen.

100 g Hummerfleisch Die Hälfte des Selleriepürees einfüllen, dann eine Lage Hummerfleisch (50 Gramm) darauf legen. Mit der zweiten Hälfte Selleriepüree und dem restlichen Hummerfleisch bedecken und mit den überlappenden Mangoldblättern abschliessen. Im Kühlschrank über Nacht gut durchkühlen lassen. Mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden und dekorativ auf Salat anrichten. Dazu passen eine Tomatenvinaigrette und Sauerrahm.



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

Halber Hummer

*mit Pommery-Senf-Hollandaise
überbacken*



Restaurant Grenchner Hof

Der Grenchner Hof mit seiner ganz persönlichen Atmosphäre und modernen Infrastruktur verwöhnt seine Gäste von gutbürgerlich bis gehoben und behandelt Stammgäste beim Bier genauso gut wie Gäste beim Gourmetmenü. Robert Laski führt zudem eine Auswahl aus über 400 Weinsorten, davon über 70 Amarone-Weine.

- Grenchner Hof
Bahnhofstrasse 6
2540 Grenchen
www.grenchnerhof.ch



Halber Hummer mit Pommery-Senf-Hollandaise überbacken

FÜR VIER PERSONEN

Hummer

2 Hummer à ca. 800 Gramm (Wer keinen frischen Hummer bekommen kann oder zubereiten möchte, kann auch auf fertig gekochte, tiefgefrorene Produkte zurückgreifen)

100 g Sellerie, 100 g Lauch, 100 g Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, Salz, weisse Pfefferkörner in einen grossen, mit Wasser gefüllten Topf geben, aufkochen und den Hummer Kopf voran hineingeben. Ungefähr 5 Minuten kochen lassen und herausnehmen. Etwas abkühlen lassen und dann längs in der Mitte halbieren. Eingeweide aus dem Körper nehmen und abwaschen.

Pommery-Senf Hollandaise

500 g Butter in einem Wasserbad klären, abschöpfen und auf ca. 45 °C abkühlen lassen.

100 g Eigelb, 2 EL Dijonsenf, 1 dl Weisswein, Salz, Pfeffer, Worcestersauce im Wasserbad zu einer cremigen Masse aufschlagen. Ausserhalb des Wasserbads (warm-kalt) die geklärte Butter in dünnen Fäden unter die Masse schlagen.

2 EL Pommery-Senf, Tabasco, Zitronensaft Pommery-Senf dazugeben und mit etwas Tabasco und Zitronensaft abschmecken. Die Pommery-Senf-Hollandaise auf den 4 Hummer-Hälften verteilen und bei starker Oberhitze überbacken.

Mit Pistazien-Reis servieren.



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

Hummer Panna cotta



Restaurant Grenchner Hof

Der Grenchner Hof mit seiner ganz persönlichen Atmosphäre und modernen Infrastruktur verwöhnt seine Gäste von gutbürgerlich bis gehoben und behandelt Stammgäste beim Bier genauso gut wie Gäste beim Gourmetmenü. Robert Laski führt zudem eine Auswahl aus über 400 Weinsorten, davon über 70 Amarone-Weine.

- ▶ Grenchner Hof
Bahnhofstrasse 6
2540 Grenchen
www.grenchnerhof.ch



Hummer Panna cotta

FÜR VIER PERSONEN

- 1 Vanillestange, 5 dl Rahm, 4 EL Puderzucker Das Vanillemark aus der Vanillestange herauskratzen und mit Rahm und Puderzucker kurz aufkochen.
- 4 Blatt Gelatine erst einweichen und dann unterrühren. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
- 1 EL Hummerbutter (erhältlich im Spezialitätengeschäft) mit dem Stabmixer unter den Rahm mixen. Weiter abkühlen lassen und evtl. rühren, damit sich die Butter nicht vom Rahm trennt. Dann in vier Porzellangefässe abfüllen und ca. 4 Stunden kalt stellen. In Porzellangefässen servieren oder auf einen Teller stürzen. Dazu passt ein Salat von frischer Mango.



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.