



VORSPEISE

Yellow fin-Tuna

mit Sesam, Pfeffer und Papayasalat



Restaurant Eintracht

Das Restaurant Eintracht in Kestenholz versteht sich als «Treffpunkt der Sinne», was sich nicht nur im Ambiente des renovierten Lokals widerspiegelt, sondern auch in den zubereiteten Gerichten und schönsten Weinen. Die Gastgeber Marco und Hanna Meier legen Wert auf frische und gesunde Speisen, die beim Gast ankommen, als seien sie direkt aus dem Garten.

- Restaurant + Catering Eintracht
Neue Strasse 6
4703 Kestenholz
www.eintrachtkestenholz.ch



Yellow fin-Tuna mit Sesam, Pfeffer und Papayasalat

FÜR VIER PERSONEN

Yellow fin-Tuna

10 g schwarzer Pfeffer, 40 g Sesam Pfeffer im Mörser zerstoßen und mit dem Sesam mischen.

320 g Thunfisch, Fleur de Sel Thunfisch in gleichmässige Stücke schneiden und mit Fleur de Sel würzen sowie im Sesam-Pfeffer wenden. Danach in heissem Olivenöl auf jeder Seite ein paar Sekunden anbraten. Der Fisch muss innen roh bleiben. Danach warm stellen.

Thailändischer Papayasalat

300 g Papaya schälen und in dünne Streifen schneiden.

1 Stück Peperoncini, 1 Knoblauchzehe, 10 g frisch geriebenen Ingwer im Mörser gut vermengen. Papaya zugeben.

2 TL helles Soja, 1 Bund frischer Koriander, 1 TL thailändische Fischsauce, 1 Limette, 8 Stück Kirschtomaten mit der Papaya-Masse leicht weich mörsern.



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

Lammkarree mit Kräuterkruste

*Neue Bratkartoffeln
und mediterranes Gemüse*



Restaurant Eintracht

Das Restaurant Eintracht in Kestenholz versteht sich als «Treffpunkt der Sinne», was sich nicht nur im Ambiente des renovierten Lokals widerspiegelt, sondern auch in den zubereiteten Gerichten und schönsten Weinen. Die Gastgeber Marco und Hanna Meier legen Wert auf frische und gesunde Speisen, die beim Gast ankommen, als seien sie direkt aus dem Garten.

- Restaurant + Catering Eintracht
Neue Strasse 6
4703 Kestenholz
www.eintrachtkestenholz.ch



Lammkarree mit Kräuterkruste Neue Bratkartoffeln und mediterranes Gemüse

FÜR VIER PERSONEN

Lammkarree mit Kräuterkruste

Je 1 EL Rosmarin, Thymian, Salbei und Petersilie, 80 g weiche Butter, 1 Knoblauchzehe, 50 g Paniermehl, Salz, Pfeffer Rosmarin, Thymian, Salbei und Petersilie fein hacken und mit Butter, zerdrückter Knoblauchzehe, Paniermehl, Salz und Pfeffer nach Belieben gut vermischen.

800 g Lammracks, Salz, Pfeffer Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, heiss anbraten und im Backofen bei 160°C ca. 10 Minuten garen. Das Fleisch sollte noch nicht ganz gar sein, Kerntemperatur ca. 45°C. Kräuterpanade gleichmässig auf dem Fleisch verteilen und mit Oberhitze gratinieren, bis die Panade eine schöne Bräunung aufweist. Das Fleisch ca. 10 Minuten ruhen lassen (Kerntemperatur ca. 56°C).

Neue Bratkartoffeln

600 g Neue Kartoffeln in gesalzenem Wasser weich kochen, in gleichmässige Schnitze schneiden und im Butterschmalz schön goldbraun braten.

Mediterranes Gemüse

2 Tomaten kurz blanchieren, schälen und in Concassé (Würfel) schneiden. 100 g Zucchini, 150 g Peperoni, 100 g Aubergine, 2 Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Thymian Zucchini, Peperoni, Aubergine und Zwiebeln in gleichmässige Stücke schneiden und in heissem Olivenöl anbraten. Tomatenwürfel beifügen, mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken und ein paar Minuten kochen lassen.



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

Holunderblütengelee

mit Moscato d'Arzi
und frischen Beeren



Restaurant Eintracht

Das Restaurant Eintracht in Kestenholz versteht sich als «Treffpunkt der Sinne», was sich nicht nur im Ambiente des renovierten Lokals widerspiegelt, sondern auch in den zubereiteten Gerichten und schönsten Weinen. Die Gastgeber Marco und Hanna Meier legen Wert auf frische und gesunde Speisen, die beim Gast ankommen, als seien sie direkt aus dem Garten.

- ▶ Restaurant + Catering Eintracht
Neue Strasse 6
4703 Kestenholz
www.eintrachtkestenholz.ch



Holunderblütengelee mit Moscato d'Asti und frischen Beeren

FÜR VIER PERSONEN

6 g Gelatine in Wasser einweichen und danach in wenig warmem Wasser auflösen.
3.75 dl Moscato d'Asti, 0.35 dl Holunderblütensirup mit der Gelatine vermischen.
Timbale-Formen ca. 1 cm mit Moscato-Gemisch füllen und kalt stellen.
Ca. 200 g Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren o. ä., Minzblätter
Sobald die Masse fest geworden ist, zwei, drei Beeren dazu geben, knapp mit Moscato-Gemisch bedecken und wieder kalt stellen. Wiederholen, bis das Förmchen gefüllt ist. Zum Anrichten Timbale kurz in heisses Wasser tauchen und auf Teller stürzen, mit Früchte-Coulis und den restlichen frischen Beeren umgeben und mit Minze garnieren.



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.