



VORSPEISE

Chèvre Chand *auf Rucicola-Salat*



Restaurant Kehlengrabenschlucht

In der Kehlengrabenschlucht bieten Gisela und Jörg Gschwind mit ihrem Team ein Haus mit diversen Gastro-Konzepten unter einem Dach: hauseigene Schlucht (bis 20 Personen) mit eigenem Menu, dem Flambi-Spiess, sowie Grotte (bis 30 Personen), ein Chalet (bis 38 Personen) für die kalte Jahreszeit, einen Gasträum, einen Biergarten oder die Terrasse.

- Restaurant Kehlengrabenschlucht
Mariasteinstrasse 32
4114 Hofstetten
www.kehle.ch



Chèvre chaud auf Ruccola-Salat

FÜR VIER PERSONEN

3 EL Essig, 4 EL Öl, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 TL Honig Essig und Öl mischen und würzen und je nach Gusto mit Honig verfeinern.

200 g Ziegenkäse (nach Möglichkeit als Rolle) In ca. 1,5 – 2 cm dicke Scheiben schneiden. Hat man keine Rolle, sollte man ca. 1,5 cm grosse Würfel schneiden.

1 Baguette oder Brotscheiben, rund ausgestochen, 1 geschälte Knoblauchzehe Für jede Person drei Scheiben à ca. 2 cm schneiden und beidseitig im Ofen rösten. Danach eine Brotseite mit der geschälten Knoblauchzehe einreiben. Je eine(n) Käsescheibe bzw. -würfel auf die Brotscheiben legen und im Ofen ca. 10 Minuten backen.

100 g Ruccola-Salat mit der Vinaigrette anmachen und auf Tellern anrichten.

Die Toastbrote mit dem Ziegenkäse auf dem Salat anrichten und nach eigenem Ermessen garnieren und würzen.



111 Jahre

LUNGENLIGA SOLOTHURN

Zum 111-jährigen Bestehen der Lungensliga 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 Lungensliga Solothurn jeweils ein dreigängiges Menu.



HAUPTGANG

Straussen-Flambi-Spiess *mit Masala-Sauce, Förster-Risotto* *und Gemüsegarntur*



Restaurant Kehlengrabenschlucht

In der Kehlengrabenschlucht bieten Gisela und Jörg Gschwind mit ihrem Team ein Haus mit diversen Gastro-Konzepten unter einem Dach: hauseigene Schlucht (bis 20 Personen) mit eigenem Menu, dem Flambi-Spiess, sowie Grotte (bis 30 Personen), ein Chalet (bis 38 Personen) für die kalte Jahreszeit, einen Gasträum, einen Berggarten oder die Terrasse.

- Restaurant Kehlengrabenschlucht
Mariasteinstrasse 32
4114 Hofstetten
www.kehle.ch

Straussen-Flambi-Spiess mit Masala-Sauce, Förster-Risotto und Gemüsegarнитur

FÜR VIER PERSONEN

Straussen-Flambi-Spiess

800 g Straussenfleisch, 1 Zwiebel, 10 frische Champignons, 1 gelbe Paprika Fleisch in 20 – 24 gleichmässige Stücke schneiden und nach Belieben mit Champignons, Paprika, Speck und Zwiebeln auf einen Spiess stecken. Spiesse in einer Brat- bzw. Grillpfanne oder auf dem Grill 6–10 Minuten grillieren.

Gemüse

4 Karotten, 4 Pfälzerrüben in dicke Streifen schneiden, im siedenden Wasser 5–10 Minuten bis zur gewünschten Bissfestigkeit kochen und im kalten Wasser abschrecken.

150 g Stangenbohnen im siedenden Wasser 5–12 Minuten bis zur gewünschten Bissfestigkeit kochen und im kalten Wasser abschrecken.

10 Speckstreifen um die portionierten Bohnen wickeln.

2 Tomaten halbieren und mit Bohnenbündeln und Karotten im Steamer/Backofen aufwärmen.

50 g Butter, Salz, Pfeffer Gemüse in der Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Förster-Risotto

1 kleine Zwiebel, 25 g Speck, 3 mittlere Champignons in kleine Würfel schneiden.

20 g Butter in eine Pfanne geben, Zwiebeln dazu geben und leicht andünsten. Speck und Champignons hinzugeben und alles unter gutem Vermischen leicht anbraten.

200 g Risottoreis, 2 dl Weisswein Reis dazugeben und mit Weisswein ablöschen. Alles zum Kochen bringen.

7,5 dl Gemüsebrühe unter ständigem Kochen nach und nach hinzugeben und immer wieder umrühren (ca. 20 Minuten auf kleiner Flamme kochen).

Etwas Salz, Kräuter, Schnittlauch, 50 g Parmesan, etwas Butter Nach der Kochzeit den Reis mit Salz, Kräutern und Schnittlauch abschmecken und mit Parmesan und Butter verfeinern.

Masala-Sauce

1 kleine Zwiebeln, 20 g Butter, 1 dl Weisswein Zwiebeln in feine Würfel schneiden, in etwas Butter andünsten und mit Weisswein ablöschen und reduzieren lassen.

3 EL Ketchup, 1 dl Rahm hinzugeben und gut vermischen.

1 Messerspitze Masala (indisches Gewürz), Salz, Pfeffer hinzugeben und 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

Mandarintli Millefeuille



Restaurant Kehlengrabenschlucht

In der Kehlengrabenschlucht bieten Gisela und Jörg Gschwind mit ihrem Team ein Haus mit diversen Gastro-Konzepten unter einem Dach: hauseigene Schlucht (bis 20 Personen) mit eigenem Menu, dem Flambi-Spiess, sowie Grotte (bis 30 Personen), ein Chalet (bis 38 Personen) für die kalte Jahreszeit, einen Gasträum, einen Berggarten oder die Terrasse.

- Restaurant Kehlengrabenschlucht
Mariasteinstrasse 32
4114 Hofstetten
www.kehle.ch



Mandarinli-Millefeuille

FÜR VIER PERSONEN

500 g Blätterteig auf das mit Backpapier belegte Backofenblech legen, mit einer Gabel dicht einstechen. Mit zweitem Backpapier und Blech beschweren. In der Mitte des vorgeheizten Backofens bei 200 °C 15–20 Minuten backen. Blech und Backpapier entfernen und nochmals 5–10 Minuten backen. Blätterteig herausnehmen und auskühlen lassen.

200 g klein gewürfelte Mandarinen, 1 TL Zucker, 1 Vanillestange in der Pfanne aufkochen, danach Vanillestange entfernen.

5 Blatt Gelatine im Wasser einweichen und danach gut ausgedrückt der heissen Masse begeben und auflösen. Alles pürieren und kühl stellen, bis die Masse am Rand fest wird.

2 dl steif geschlagenen Rahm, 150 g Natur- oder Mandarinli-Joghurt unter die Masse ziehen.

Den ausgekühlten Blätterteig in 12 rechteckige, gleich grosse Stücke schneiden. Erstes Teigrechteck in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form legen. Die Hälfte des Mandarinen-Mousse darauf verteilen. Ein weiteres Teigrechteck darauf legen, leicht andrücken und restliches Mousse darauf verteilen. Und zu guter Letzt mit einem Teigrechteck abschliessen und 2–3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

100 g Mandarinenfilet, Rahm, Pistazien, Pinienkerne Crèmeschnitte aus der Form nehmen, in gleichmässige Stücke schneiden und mit Mandarinenfilets belegen. Nach Belieben mit Rahm, Pistazien oder Pinienkernen 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.