



VORSPEISE

Kalbscarpaccio



Restaurant zur Post

Seit 1987 Küchenchef, führt Daniel Hinzer mit seiner Frau Angelika das Restaurant zur Post in Riedholz seit 2008 in der sechsten Generation. Dabei richten sie die Küche auf das saisonale Angebot und mit speziellen Themenwochen aus. Passend zur Speisekarte gibt's eine saisonale Weinempfehlung aus dem reichhaltig gefüllten Weinkeller.

- ▶ Restaurant zur Post
Baselstrasse 23
4533 Riedholz
www.restaurantzurpost.ch



Kalbescarpaccio

FÜR VIER PERSONEN

20 g Petersilie, 20 g Schnittlauch, 20 g Basilikum, etwas Olivenöl, Pfeffer, Salz
Kräuter fein hacken und mit Olivenöl, Pfeffer und Salz eine Marinade herstellen.

200 g runder Mochen vom Kalb mit der Marinade einreiben, in Klarsichtfolie rollen und über Nacht einfrieren. Fleisch mit der Aufschnittmaschine dünn schneiden und auf Tellern auslegen.

0,2 dl Olivenöl, Saft einer Viertel Limette, 40 g Schabziger Fleisch mit Öl und Saft beträufeln, Schabziger über das Fleisch raffeln.

Etwas Salat zum 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.



HAUPTGANG

Rindsschmorbraten

*mit Karottenbündeln
und Petersilien-Kartoffel-Püree*



Restaurant zur Post

Seit 1987 Küchenchef, führt Daniel Hinzer mit seiner Frau Angelika das Restaurant zur Post in Riedholz seit 2008 in der sechsten Generation. Dabei richten sie die Küche auf das saisonale Angebot und mit speziellen Themenwochen aus. Passend zur Speisekarte gibt's eine saisonale Weinempfehlung aus dem reichhaltig gefüllten Weinkeller.

- ▶ Restaurant zur Post
Baselstrasse 23
4533 Riedholz
www.restaurantzurpost.ch

Rindsschmorbraten mit Karottenbündeln und Petersilien-Kartoffel-Püree

FÜR VIER PERSONEN

Rindsschmorbraten

800 g Rindsschulter, Salz, Pfeffer, etwas Erdnussöl Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in Erdnussöl anbraten, Fleisch aus der Pfanne nehmen und Öl abgiessen.

80 g Röstgemüse (Zwiebeln, Karotten, Sellerie),
80 g Speckschwarte in der gleichen Pfanne gut anrösten.
Angebratenes Fleisch dazugeben.

1,5 dl kräftiger Rotwein Ablöschen und einreduzieren.

3 dl brauner Kalbsfond dazugeben. Zugedeckt bei 160 °C im Backofen ca. 1½ Stunden bis 80 °C Kerntemperatur weichschmoren. Dabei immer wieder mit Fond übergiessen. Danach Fleisch herausnehmen und stehen lassen. Den Fond zur Sauce mixen.

10 g Maizena, 5 cl Balsamicoessig Fond mit Maizena abbinden und mit Balsamicoessig abschmecken.

Karottenbündel

120 g Karotten, etwas Butter, Salz, Zucker Karotten schälen und in Stäbchen schneiden. Bissfest kochen. In einer Pfanne in zerlassener Butter sautieren und mit etwas Zucker und Salz abschmecken.

4 Tranchen Rohschinken Karottenstäbchen bündeln und in eine Rohschinken tranche einwickeln.

Petersilien-Kartoffel-Püree

1 kleiner Bund Petersilie, 80 g Butter, 1,5 dl Milch Petersilie fein hacken und in Butter und Milch weichkochen. (Je nach Wunsch und Geschmack können auch andere Kräuter verwendet werden.)

800 g Kartoffeln, Salz, Pfeffer, Muskatnuss Kartoffeln schälen und in Würfelchen schneiden. Weich kochen und passieren. Petersilienmilch zu den passierten Kartoffeln geben, mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Den Braten aufschneiden, anrichten und mit Sauce nappieren.
Das Kartoffelpüree mit einem Dressiersack auf den Teller anrichten und Karottenbündel dazulegen.



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

Eisbömble

mit Hutzelzwetschgen



Restaurant zur Post

Seit 1987 Küchenchef, führt Daniel Hinzer mit seiner Frau Angelika das Restaurant zur Post in Riedholz seit 2008 in der sechsten Generation. Dabei richten sie die Küche auf das saisonale Angebot und mit speziellen Themenwochen aus. Passend zur Speisekarte gibt's eine saisonale Weinempfehlung aus dem reichhaltig gefüllten Weinkeller.

- Restaurant zur Post
Baselstrasse 23
4533 Riedholz
www.restaurantzurpost.ch



Eisbömble mit Hutzelzwetschgen

FÜR VIER PERSONEN

16 Dörrzwetschgen in Zwetschgenwasser eingelegt.

35 g Dörrzwetschgen kleinschneiden.

2 g Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

250 g Rahm steif schlagen.

120 g Vollei (ganze Eier), 60 g Zucker im Wasserbad zur Rose schlagen.

Gelatine ausdrücken und unterrühren. Die klein geschnittenen Dörrzwetschgen darunterheben und die Masse kaltrühren. Den geschlagenen Rahm unterheben und die Masse in Förmchen abfüllen. Mindestens 4 Stunden gefrieren.

100 g Rahm steif schlagen.

Das Parfait aus der Form lösen und auf einem Teller stürzen. Mit Schlagrahm und Hutzelzwetschgen garnieren.

Tipp: Die Hutzelzwetschgen können als Vorrat angelegt werden. Sie sind im Zwetschgenwasser lange haltbar.



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.