

**Menu und Kochrezepte**

**Kochabend vom 06.04.2005**

Thema: **Frühlingsfreuden**

Menu:

- Marinierter Thunfisch
- Ziegenkäse auf Strudelbett
- Kalbsmedaillon nach Mutters Art
- Bratkartoffeln
- Broccoli
- Zitronencreme mit Saisonfrüchten

Rezepte von: **Madeleine Blumer**

Mengen:

- Die Angaben beziehen sich auf 4 Personen;  
bei Gebäcken auf eine Form oder einen Teig.
- Abweichende Mengen sind besonders vermerkt.

\* \* \* \* \*

**Marinierter Thunfisch**

400 g frisches Thunfischfilet am Stück

10 g Dill fein gehackt

10 g Estragon fein gehackt

2 Stück Orangenschale fein gehackt

5 ml Zitronensaft

5 ml Weisswein

5 g Ingwer frisch gerieben

alles mischen, 1/3 in eine flache Form geben, den Fisch darauf legen und den Rest darüber verteilen.

30 g Zucker

80 g Salz

darüber verteilen, zudecken. Mit einer Folie das ganze verschliessen und 12 Stunden ziehen lassen. Alles abwischen.

Milch

das Fischfilet 1 Stunde darin einlegen, trocknen.

Oliveneröl

den Fisch damit bestreichen und weitere 12 Stunden ziehen lassen. Vor dem Aufschneiden mit einer Aufschnittmaschine ca. 2 Std. gefrieren in der Tiefkühle. Hauchdünn geschnitten mit viel frischem Salat anrichten.

Geschlagenen Rahm gewürzt mit Meerrettich und Pfeffer dazu servieren.

**Ziegenkäse auf Strudelbett** (8Stück)

Backofen auf 220° vorwärmen.

2 Zucchini

waschen, oben und unten abschneiden, mit der Aufschnittmaschine in 3 mm dünne, lange Scheiben schneiden. (8-10 Scheiben)

Olivenöl

in Bratpfanne erhitzen und die Scheiben darin sorgfältig weich braten.

2 Knoblauchzehen gepresst

Thymian gezupft

Salz, Pfeffer

ca. 300 g Ziegenkäserolle  
(Tendre Bûche)

1 Strudelteig (2 x 2Lagen)

darüber geben.

in 2,5 cm dicke Scheiben schneiden, diese mit den Zucchinistreifen umwickeln. sorgfältig öffnen, auf befeuchtetes Tuch legen.

1 Eigelb

30 cl Rahm

verquirlen, zwischen und auf die Teiglagen streichen. Die Teige in je 4 Stücke = 8 Stück schneiden und je eine umwickelte Ziegenrolle draufsetzen. Die Teigländer nach innen einrollen und im heissen Ofen 12-15 Min. backen.

Während des Backens:

10 - 12 Bärlauchblätter

waschen, klein schneiden

1 Tomaten

wenig Olivenöl

schälen, entkernen und würfeln (concassé) in Bratpfanne erhitzen und Tomaten darin kurz dämpfen. Bärlauch dazugeben.

Salz, Pfeffer

Das ganze über den Käse verteilen, sobald dieser aus dem Ofen kommt. Auf heisse Teller anrichten.

## **Kalbsmedaillon nach Mutters Art**

8-16 Kalbsmedaillon ca. ½ cm dick  
Salz, Pfeffer, Paprika

Plätzli beidseitig würzen.

### **Füllung:**

10 g Kochbutter  
1 kleine Zwiebel  
30 g Schinken  
30 g Champignons  
1 EL Kräuter  
40 g Appenzeller gerieben  
Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat

erhitzen  
im heissen Fett dämpfen

beigeben, mitdämpfen, auskühlen.

darunter mischen  
abschmecken und auf 4 - 8 Plätzli verteilen,  
etwas andrücken, mit zweitem Plätzli zudecken,  
dabei das Plätzli etwas dehnen und am Rand  
zusammendrücken.

Panieren:

Plätzli in Mehl, Ei, Paniermehl nacheinander  
wenden und etwas liegen lassen. Danach  
zuerst bei grosser Hitze anbraten, Hitze  
reduzieren, wenden und sorgfältig goldgelb  
braten.

### **Bratkartoffeln**

500 g Kartoffeln  
reichlich Erdnussöl

schälen, waschen und in regelmässige Würfeli  
von ca. 1,5 x 1,5cm schneiden.  
in Bratpfanne mit passendem Deckel erhitzen,  
Kartoffeln beigeben und unter mehrmaligem  
Wenden braun braten. Deckel auflegen und  
weich braten. Braucht ca. 30 Min.;  
vor dem Servieren salzen.

Salz

### **Broccoli**

1 - 2 Broccolistauden

rüsten, den Stiel gut abrüsten wie Spargeln,  
evt. längs halbieren oder vierteln, je nach  
Dicke. Röschen wegschneiden.

Salzwasser

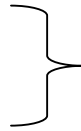
aufkochen, zuerst die Stielteile knackig kochen.  
Die Röschen beigeben und sorgfältig zum  
Servieren aus dem Wasser schöpfen und ab-  
tropfen lassen.

ev. geschmolzene Butter

darübergeben.

### Zitronencreme

250 g Halbfettquark  
2 - 3 Esslöffel Zucker  
½ Päckli Vanillezucker  
½ Zitronenschale und Saft  
1,8 dl geschlagener Rahm



alles gut vermischen.

sorgfältig darunter ziehen und bis zum  
Servieren kühl stellen.

### *Saisonfrüchte*

dazu servieren.