

Menu und Kochrezepte

Kochabend vom 28.04.2006

Thema: **Kräftige Aromen**

Menu:

- Rettichsalat mit Gurken auf Salatblatt
- Gebratene Miesmuscheln mit Knoblauchsauce
Reisköpfchen
- Rindswürfel mit Kräuter-Cantadou
neue Kartoffeln gedämpft und gebraten
Spargelgemüse
- Zitronenschaum mit Erdbeeren
- Dekorationen

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.

* * * * *

Rettichsalat mit Gurken

1 weißer Rettich

schälen oder schaben, in dünne Scheiben schneiden.

½ Salatgurke

ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

2 säuerliche Äpfel

in feine Streifen schneiden.

½ Zitrone

mit dem Saft die Äpfel beträufeln, Rettich und Gurke begeben.

Sauce:

3 Eßlöffel Apfelsaft

1 Eßlöffel Essig

1 Teelöffel Honig

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

einige Spritzer Tabasco

3 Eßlöffel Öl

zusammen verrühren

1 Bund Schnittlauch

fein schneiden und beimengen, alles zusammenmischen, kurz durchziehen lassen.

Gebratene Miesmuscheln mit Knoblauchsauce

ca. 1,5 kg frische Miesmuscheln

unter fließendem Wasser waschen und entbarten, schlechte Muscheln aussortieren.

5 dl Wasser
1 gehackte Zwiebel
1 Lorbeerblatt

grober Pfeffer
Salz

Zitronensaft
Salz, Pfeffer
Mehl

Thymianblätter

in großer Pfanne aufkochen, Muscheln beigegeben, zugedeckt 5Min. garen, Wasser abgießen,
Muscheln erkalten lassen. Noch geschlossene Muscheln wegwerfen. Muschelfleisch aus der Schale lösen und auf Holzspießli stecken. Spießli damit beträufeln
Muschelfleisch leicht würzen
Spießli darin wenden und im heißen Öl beidseitig anbraten.
vor dem Servieren darüber streuen.

Knoblauchsauce

1 Ei

2 Eßlöffel Senf scharf
½ dl Sonnenblumenöl
2 Eßlöffel Blanc battu
oder Quark
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer

Zitronenscheiben

hart kochen, schälen, Eigelb vom Eiweiß trennen.

mit dem Eigelb mischen
dazurühren

darunter mischen
dazupressen
abschmecken und das Eiweiß fein hacken und ebenfalls darunter mischen. Zu den Spießli servieren.

dazu servieren.

Rindsfiletwürfel mit Kräuter-Cantadou

600 gr Rindsfilet
Erdnußöl
Salz, Pfeffer
1 Eßlöffel Kochbutter oder Olivenöl
2 Zwiebeln fein gehackt
200 gr Champignons

in 4 cm große Würfel schneiden.
Filetwürfel rundum anbraten,
Filet würzen, herausnehmen und warm stellen.
erhitzen
im Fett andämpfen.
rüsten, in 2mm dicke Scheiben schneiden, begeben und mitdämpfen.

1,5 dl Rotwein }
1,5 dl Wasser }
wenig Bouillon
125 gr Kräuter-Cantadou
250 gr Cherrytomaten

ablöschen.
beigeben, Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren.
dazurühren,
gewaschen und halbiert mit den Fleischwürfeln
dazugeben, abschmecken, nur noch heiß
werden lassen.

1 Bund Schnittlauch

fein schneiden und über die angerichteten Filet-
würfel streuen.

Neue Kartoffeln

600 – 800 gr Kartoffeln

waschen, evt. Haut abschaben und im Dampf
knapp weich kochen.

Kochbutter oder Margarine

erhitzen und die gedämpften Kartoffeln vor dem
Servieren kurz rundum anbraten.

Salz

abschmecken.

Spargeln

300 gr Spargeln weiß oder grün
Olivenöl

rüsten und in 2 cm große Stücke schneiden.
erhitzen, Spargeln darin leicht bräunen bis sie
weich sind, ev. vor dem Servieren mit

Salz, Pfeffer

abschmecken.

Zitronenschaum mit Erdbeeren/Beeren

2 Eigelb
½ dl Weißwein
½ Zitrone
50 gr Zucker

Schale abreiben
alle Zutaten im Wasserbad aufschlagen, bis sie
eine leicht dickliche Crème entsteht. Crème
vom Wasserbad nehmen und weiterschlagen,
bis sie abgekühlt ist.

¾ dl Rahm

steif schlagen und unter die Zitronencreme
ziehen.

Erdbeeren/Beeren

rüsten, ev. zerkleinern, 2/3 der Crème in
Coupegläser verteilen, Beeren darauf verteilen,
mit dem restlichen Drittel Crème bedecken. Bis
zum Servieren kühl stellen.

Biscuit, Schoggeli etc.

zur Garnitur einstecken !

Mandelcracker

Backofen auf 170° Ober- und Unterhitze vorheizen

80 gr geschmolzene Kochbutter }
100 gr Mandeln grob gehackt }
100 gr Puderzucker gesiebt }
30 gr Mehl gesiebt }
Saft von einer halben Orange }

Alle Zutaten mischen und ca. 1 Std. ruhen
lassen. Murmelgroße Kügelchen auf ein
Backpapier setzen und goldgelb backen, ca.
5-7 Min., auskühlen lassen.



Kokos-Tuiles

Backofen auf 170° Ober- und Unterhitze vorheizen

25 gr Mehl
75 gr Zucker
1 Prise Salz
25 gr Kokosraspel
wenig Schale einer Limette

} alles mischen

3 Eßlöffel Rahm
25 gr geschmolzene Kochbutter
ausgekühlt

} begeben, gut verrühren, 1 Std. kühl stellen, auf Backpapier je 1 Teelöffel Teig geben und mit nassem Löffelrücken glatt streichen. Genügend Abstand! Ca. 10 Min. backen bis die Teigränder braun sind. Evt. sofort über ein Wallholz legen um ihnen eine runde Form zu geben.

