250412

Käsestängel
Lachs pochiert mit Spargel und Erbsen
Safransauce
Reisköpfli
Cord'on bleu
Neue Kartoffeln ganz gebraten
Erdbeeren mariniert
Schokoladen-Semifreddo

Käsestängel
Backofen auf 200° Umluft oder 220° Unter- und Oberhitze vorwärmen.

1 Rolle Blätterteig ausgewallt
1 Ei verquirlt oder Kaffeerahm
2-3 Esslöffel geriebener Parmesan

Teig samt Papier entrollen, quer halbieren. die eine Hälfte des Teiges damit bestreichen über dem Ei oder Kaffeerahm verteilen. Die zweite Teighälfte mit Ei/Kaffeerahm bestreichen und mit dem Ei nach unten auf den Käse legen. Mit dem Wallholz kurz darüber rollen. 15-20 Min. kühl stellen. Teig mit scharfem Messer waagrecht halbieren und in 10 -15 mm breite Streifen schneiden. Diese zu Spiralen drehen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte 10-12 Min. backen, Stängel im leicht geöffneten, abgeschalteten Ofen 5 Min. auskühlen lassen, danach auf einem Kuchengitter fertig auskühlen.

250412

Lachs pochiert mit Spargel und Erbsen (für 4 Personen als Hauptspeise)

Bouillon:

50g Rüebli
40g Stangensellerie mit Grün
40g Lauch
50g Zwiebel
→ Gemüse rüsten und klein schneiden, Ringe, Streifen.

1,2 Liter Wasser
½ Teelöffel Meersalz
→ mit dem Gemüse 20 Min. kochen.

1,25 dl trockener Weisswein
4 Petersilienstängel
1 kleines Lorbeerblatt
→ zum Sud geben und weitere 15 Min. köcheln, abschmecken.

Lachs:

4 Lachsschnitten von je 200g ohne Haut
→ in der Bouillon 5 Min. ziehen lassen, sorgfältig herausheben und mit der Safransauce und dem Gemüse auf heissen Tellern anrichten.

Safransauce:

20g Schalotten oder Zwiebel
→ schälen, in Streifen schneiden.

2 cl Noilly Prat
1 dl Weisswein
→ mit den Zwiebeln aufkochen.

4 dl Fischfond
→ beigeben, bei mittlerer Hitze auf 1/3 reduzieren

2 dl Rahm
→ einrühren und cremig einkochen lassen, durch ein Haarsieb in einen kleinen Topf passieren.

Salz, Pfeffer
einige Tropfen Zitronensaft
0,1g Safran gemahlen
→ beigeben und weitere 10 Min. köcheln. Beiseite stellen.

20g kalte Butter
→ Sauce vor Gebrauch aufwärmen, in Stückchen beigeben und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Gemüse:

200g weisser Spargel
Salzwasser mit Zitronenschnitz
→ unteres Ende abschneiden, Stangen schälen und in Salzwasser mit Zitrone 10-12 Min. kochen.

300g Erbsen tiefgekühlt
→ mit wenig Bouillon 5 Min. köcheln, Achtung sollten nicht platzen

10g getrocknete Morcheln oder
80 g frische Morcheln
→ getr. Morcheln in Milchwasser einweichen, frische gut waschen, trocknen, grosse Exemplare halbieren und in Bratbutter

30g Bratbutter
→ 2 Min. braten.

Salz, Pfeffer
→ würzen.

250412

Reisköpfchen

120g Trocken- oder Klebreis	nach Packungsvorschrift kochen, 4 kleine Formen mit Butter ausstreichen, Reis hineindrücken , kurz an der Wärme stehen lassen und auf heisse Teller stürzen.

Kartoffeln ganz gebraten

6-800g neue, kleine Kartoffeln	waschen, bürsten, evtl. Rüsten.
Erdnussöl	in Bratpfanne mit passendem Deckel erhitzen. Kartoffeln darin braten, zudecken, immer wieder wenden, Hitze reduzieren, dauert ca. 45-60 Min.
Koch- oder Bratbutter	zum Schluss noch beigeben und nochmals wenden.
Salz, Pfeffer	würzen und servieren.

Andere Variante: Kartoffeln im Dampfkochtopf vorkochen, 5 Min., abkühlen, öffnen und in Koch- oder Bratbutter rasch rundum braten, würzen mit Salz und Pfeffer, servieren.

250412

Cordon bleu mit Salsiz, Bergkäse und Kräutern

4-8 Kalbsschnitzel (ca.480g)	je nach Grösse, z.B. 8 doppelte Piccataplätzli,
Salz, Pfeffer	Plätzli beidseitig würzen.
75g Salsiz 75g Bergkäse	in feine Würfelchen schneiden, auf den Plätzli verteilen.
½ Bund Kräuter fein gehackt Pfeffer	darüber streuen, Plätzli schliessen und am Rand gut zusammendrücken.
1 Teller mit Mehl 1 Teller mit Ei, Salz, Pfeffer, Maggi, alles gut verschlagen 1 Teller mit Paniermehl	Cordon bleu sorgfältig im Mehl, Ei und Panier-mehl wenden.
Erdnussöl / Bratbutter	gemischt erhitzen und die Plätzli sorgfältig braten, nach dem Wenden etwas Fett nach-geben. Sofort auf heissen Tellern servieren.

250412

Erdbeeren mariniert

500g Erdbeeren	rüsten, vierteln.
Marinade:	
½ dl Balsamico 0,75 dl Rotwein 40 – 50 g Zucker	unter Rühren aufkochen und um die Hälfte einkochen, auskühlen, mit den Erdbeeren mischen und bei Bedarf mit einer Kugel Vanilleglacé servieren.

Schokoladen-Semifreddo

Dessert für 8-10 Personen, Cakeform à ca. 9 dl oder 8-10 dl Förmli. Diese mit Klarsichtfolie oder mit Friletti auslegen.

ca. 75 g Friletti au lait	für die Form und Garnitur
200g Schokolade Suprême Noir Satin	60g davon fein hacken, den Rest mit 2 Esslöffel Rahm sorgfältig im Wasserbad schmelzen, etwas auskühlen.
2,5 dl Vollrahm	steif schlagen.
1 Ei 2 Eigelb 60g Zucker	zu einer luftigen, hellgelben Schaummasse schlagen und die geschmolzene Schokolade sowie den geschlagenen Rahm darunterziehen. Die Hälfte davon in die Form/Förmli füllen, die Schokoladestückchen darüber verteilen und mit der restlichen Crème bedecken. Mit den Friletti belegen und ca. 8 Stunden tiefkühlen. Zum Servieren das Parfait stürzen, mit den restlichen Friletti belegen und mit
2 Teelöffel Kakaopulver	bestäuben. Mit einem unter heissem Wasser vorgewärmten Messer in Stücke schneiden und sofort servieren.