

Knoblauchzinge, Kochabend vom 26. März 2014

Rindscarpaccio (für 4 Personen)

300 gr. Rindsfilet

- vom Metzger in dünne Scheiben (ca. 3mm) schneiden lassen

- auf Teller verteilen

gutes Olivenöl

- auf Teller träufeln

Salz und Pfeffer

- auf Teller streuen

Sbrinz gehobelt

einige Ruccola-Blätter

- auf Teller legen

Olivenöl, Essig

- auf Teller träufeln

Grindelwaldner Lamm-Rücken

1. Kräuterkruste vorbereiten:

Pfeffer, Salz, Aromat

Rapsöl

Kräutermischung „Provence“

Englischer Senf

- in kleine Schale geben

2-3 Knoblauchzehen

- dazu pressen

Paniermehl

- so viel dazugeben, bis sämige Masse entsteht, die gut streichbar ist

2. 2x6 Koteletts am Stück

- Fett-Deckel rautenförmig bis und ohne Fleisch einschneiden

- in Pfanne anbraten

- warm auf Bratblech legen

3. Kräuterkruste

- auf angebratene warme Lammracks streichen (Ober- und Unterseite)

- bestrichene Lammracks in auf 160° vorgeheizten Ofen (mittlere Rille) schieben

- Kerntemperatur muss 60° sein, dann einzelne Rippen schneiden sofort servieren.

Kerntemperatur mittels Fleischthermometer kontrollieren, sollte nach ca. 20-30 Min. erreicht sein.

Zwiebel- Kartoffeln

Ca. 800 gr. Kartoffeln
2 mittlere Zwiebeln
2 Esslöffel Bratbutter

- schälen, in dünne Scheiben raffeln
- schälen, in Streifen schneiden
- in Pfanne geben
- die obigen Zwiebeln dazugeben
- Zwiebeln glasig dünsten
- Kartoffelscheiben dazu geben
- mit Deckel auf Pfanne ca. 20 Minuten bräteln
- würzen

Rosmarin, Pfeffer, Aromat

Dessert

Meringeschalen
Doppelrahm
Waldbeeren

- auf Teller legen
- zu Schlagrahm verarbeiten und auf Meringeschalen verteilen
- zum ausgarnieren