



Kochabend vom 4. März 2016

Küchenchef: Werner Lerch

Menu

Lachs-Tatar auf Toast / Snack-Peperoni

Flimser-Capuns / Nüsslersalat mit Ei

Apfelroulade mit Rosenzucker / Vanillecrème

Weisswein: Aigle, Les Plantailles

Rotwein: Maiefelder, Pinot Noir

Lachs-Tatar auf Toast (4 Personen)

250 g Rauchlachs
¼ Bund Petersilie
¼ Bund Dill
3 EL Mayonnaise
1 EL Ketchup
wenig Chiliflocken
1 TL Zitronensaft
4 Scheiben Toastbrot
25 g Butter
wenig Dill (garnieren)

Lachs nicht zu fein hacken, Kräuter fein schneiden, mit Mayonnaise, Ketchup, Chiliflocken und Zitronensaft gut vermischen.
Toastbrot mit Butter bestreichen, Anrichteform in die Mitte des Toasts stellen, mit Tatar füllen, etwas andrücken.
Tatar mit Dill garnieren



Snack-Peperoni (4 Personen)

125 g Frischkäse
4 EL geriebener Sbrinz
1 Knoblauchzehe, gepresst
¼ Bund Petersilie
wenig Muskat
¼ TL Salz
wenig Pfeffer
300 g Snack-Peperoni
100 g Landrauchschinken

Frischkäse und alle Zutaten gut vermischen.
Von Peperoni beim Stielansatz je einen Deckel von ca 7 mm abschneiden. Entkernen und weisses Häutchen ausschneiden.
Spitze Enden abschneiden, in die Peperoni hineinlegen. Füllen und mit Schinken umwickeln.
Backen: ca 10 Min, 200°C



Flimser-Capuns (6-8 Personen)

Teig:

1 dl Wasser
1 dl Milch
400 g Mehl
3 Eier
Salz und Pfeffer
100 g Landjäger
100 g Salsiz
100 g Rohschinken
40 g Petersilie und
Schnittlauch, gehackt
20 g Minze, gehackt
ca 50 g Mangoldblätter

Mehl in eine Schüssel geben, Eier, Wasser, Milch, Salz und Pfeffer hinzufügen. Zu einem glatten Teig verarbeiten und abschmecken.

Landjäger, Salsiz und Rohschinken in kleine Würfel schneiden und zusammen mit Schnittlauch, Petersilie und Minze mit dem Teig vermischen.

Mangoldblätter: Stielansatz ausschneiden, kurz in kochendem Wasser blanchieren (5-10 Sek.), rausholen, abtrocknen und vorsichtig ausbreiten. Je einen Suppenlöffel Teigmasse auf jedes Blatt geben und einwickeln.

Brühe:

4 dl Milch
4 dl Bouillon

Capuns in der Brühe ca 10 Min leicht kochen lassen. In Gratingeschirr anrichten, mit etwas Brühe übergiessen, mit Käse bestreuen. Ev. Gratinieren.

Anrichten, garnieren:

150 g geriebener Bergkäse
80 g Bündnerfleisch

Garnieren mit feinen Streifen Bündnerfleisch



Apfelroulade mit Rosenzucker (8-10 Stück)

Biscuit:

4 Eier
(weiss und gelb getrennt)
120 g Zucker
1 Prise Salz
2 EL heisses Wasser
½ Zitronenschale
100 g Mehl

Eigelb, Zucker, Salz und Wasser 3-5 Min. rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Zitronenschale dazugeben, Eischnee steif schlagen, mit Mehl sorgfältig unter Teig ziehen. Teig auf Blech geben (Backpapier), ca 1 cm dick ausstreichen. Bei 220 °C 8-10 Min. backen.

Rosenzucker:

6 EL Zucker
2 EL getrocknete Rosenblüten
gemörsert

Zucker und Rosenblüten vermischen. Hälfte auf Arbeitsfläche streuen. Gebackenes Biscuit daraufstürzen, Backpapier ablösen, mit Backblech zudecken, vollständig abkühlen lassen.

Füllung:

2 dl Vollrahm, geschlagen
2-3 Äpfel (ca 300 g)
1 EL Zucker
1 EL Vanillezucker

Füllung: alle Zutaten verrühren
Füllung auf Biscuit streichen, aufrollen.
Restlichen Rosenzucker darüberstreuen.



Vanillecrème (4-6 Personen)

1 EL Maisstärke
5 dl Milch
2 Eigelb
1 Ei
4-5 EL Zucker
1 Vanillestengel
längs aufgeschnitten
1 dl Rahm, steif geschlagen

Maisstärke mit der Milch anrühren. Eigelbe, Ei und Zucker dazugeben, mit Schwingbesen verrühren. Vanillestengel beifügen, Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Crème sofort vom Herd nehmen, in kaltes Wasser stellen und unter häufigen Rühren auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren Vanillestengel entfernen, Crème glattrühren. Rahm sorgfältig darunterziehen.