Kochabend vom 16. August 2019

Küchenchef: Stefan Gerber

Menu

Dörrtomaten-Frischkäse-Wrap

drei Salate

Berner Geschnetzeltes, Rösti, Rübli

Caramelcreme

Weisswein: Arneis, Langhe

Rotwein: Nero d’Avola, Solea

**Dörrtomaten-Frischkäse-Wrap: (4 Personen)**

3 Tortillafladen Frischkäse, Schlagrahm und klein geschnittenen Schnittlauch

100g Dörrtomaten (in Öl) mischen. Dörrtomaten in kleine Stücke schneiden und darunter

200g Frischkäse rühren.

5 EL Schlagrahm

2 TL Schnittlauch Die Masse auf die Tortilla-Fladen verteilen und verstreichen. Die Fladen aufrollen (dicht packen, dass keine Löcher entstehen).

Die Rolle schräg in Stücke schneiden.

**Kleines Salatteller (3 Salate):**

1. Gurken mit Dill
2. Tomaten mit Mozzarella
3. Grüner Salat

**Berner Geschnetzeltes:**

600g Geschnetzeltes Öl oder Butter in der Bratpfanne heiss werden lassen. Alles

Öl oder Bratbutter zum Anbraten portionenweise kurz anbraten, in vorgewärmter Schüssel, im

½ TL Salz auf 60 Grad vorgeheizten Ofen, warm stellen. Bratfett mit

Pfeffer aus der Mühle Haushaltpapier auftupfen

wenig Streuwürze

1 EL Mehl

Sauce:

1 EL Margarine oder Butter in derselben Pfanne warm werden lassen

½ Zwiebel, fein gehackt beigeben, andämpfen

200g Champignons, in Scheiben

1 TL Zitronensaft zu den Zwiebeln geben, mitdämpfen

1dl Weisswein dazugiessen, auf die Hälfte einkochen

1dl Fleischbouillon

2dl Rahm

1 EL Maizena im Messbecher mischen, beigeben, kurz kochen, Fleisch wieder beigeben, evtl. nochmals erwärmen

wenig Salz

Pfeffer aus der Mühle würzen

1 Bund Petersilie, fein gehackt zum Bestreuen

**Rösti: (4 Personen)**

Geschwellte Kartoffeln:

1 Liter Wasser

1 TL Salz

1kg leicht mehlige Kartoffeln zusammen aufkochen, dann ca. 20 Minuten köcheln, Wasser abgiessen, Kartoffeln gut auskühlen

Rösti:

ausgekühlte Kartoffeln schälen, an der Röstiraffel reiben

2 ½ EL Schweineschmalz oder Bratbutter in der Bratpfanne erwärmen, Kartoffeln beigen

¾ TL Salz darüberstreuen, Kartoffeln auf kleinem Feuer unter gelegentlichem Wenden leicht anbraten, zu Kuchen formen, nicht mehr bewegen, zudecken, auf kleinem Feuer weiterbraten, bis sich nach 15 Minuten eine goldgelbe Kruste gebildet hat

1 EL Margarine oder Butter in kleinen Stücken ringsum am Pfannenrand verteilen, schmelzen lassen, 5 Minuten weiterbraten, Rösti auf Platte stürzen

**Caramelcreme:**

Caramel:

4 EL Zucker

1 ½ EL Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein haselnussbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte nehmen, etwas abkühlen

2 ½ dl Milch dazugiessen, bei kleiner Hitze weiterköcheln, bis sich der Caramel aufgelöst hat

2dl Milch

1 frisches Ei

2 EL Maizena

1 EL Zucker alles mit dem Schwingbesen verrühren, dazugiessen, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Pfanne von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren, durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen, ca. 2 Std. kühl stellen. Creme glatt rühren

2dl Vollrahm steif schlagen, kurz vor dem Servieren die Hälfte unter die Creme ziehen. Mit restlichem Schlagrahm garnieren