

KÜCHENCHEF: ROBERT BEUTLER

# Kochabend

17.01.2020

**APERÖ  
VORSPEISE  
HAUPTGERICHT**

**DESSERT  
WEINE**

APERÖHÄPPCHEN AM METER  
EISKALTE SCHARFE TOMATENSUPPE  
FREIBURGER FLEISCHVÖGEL  
ROTKRAUT- RISOTTO  
HONIG-ANANAS MIT MASCARPONECRÈME  
WEISSWEIN: CHARDONNAY WAADTLAND  
ROTWEIN: GOVERNO TOSCANA

## Aperöhäppchen

### ZUTATEN

### Zubereitung

<p>Toastbrot Frischkäse mit Kräutern Salami, Schinken, Sardellen Cherrytomaten, Käsewürfel</p>	<p>Toastbrot mit Frischkäse bestreichen abwechselnd mit Salami, Schinken, Sardellen, halbe Cherrytomate und Käse auf Zahnstocher aufspießen</p>
--	---

## Eiskalte scharfe Tomatensuppe

### ZUTATEN (4 PERS.)

### Zubereitung

<p><b>5 STK</b> <b>½</b> <b>1 STK</b> <b>2</b> <b>1 EL</b> <b>2 EL</b> <b>5 DL</b> <b>1 GR EL</b> <b>1 TL</b> <b>1 EL</b> <b>4 GR TL</b> <b>BASILIKUM BLÄTTER</b></p>	<p>Tomaten Schalotten fein geschnitten Knoblauchzehe gepr. Chilischoten, fein geschnitten Olivenöl Tomatenpüree Gemüsebouillon Zucker Salz Pfeffer Cognac Crème fraîche</p>	<p>Die Tomaten übers Kreuz einschneiden, 3 Minuten in kochendes Wasser geben und danach kalt abschrecken und Haut abziehen. Die Schalotten, den Knoblauch und den Chili im erhitzten Olivenöl rund eine Minute rührbraten. Danach das Tomatenpüree begeben und kurz mitbraten. Die in Stücke geschnittenen Tomaten begeben. Hinzu kommen noch Bouillon, Zucker, Salz und Pfeffer. Mit dem Cognac abschmecken und alles 5 Minuten kochen lassen. Lauwarm Mixen und ganz auskühlen lassen, im Kühlschrank kaltstellen. Zum Fertigstellen die Suppe umrühren und falls nötig nachwürzen. Die Suppe in gekühlte Suppentassen verteilen und mit einem Löffel Crème fraîche und einem Basilikumblatt dekorieren.</p>
---	---	--

## Freiburger Fleischvögel

### ZUTATEN (4 PERS.)

### Zubereitung

<b>4 DÜNNE</b>	Rindshuftplätzli	1.Fleisch flach auslegen.
	Salz und Pfeffer	
<b>300 GR</b>	Kalbsbrät	2. Brät mit dem Gemüse mischen, auf den Fleischplätzchen verteilen. Je ein Käsestäbchen drauflegen, zu Fleischvögel aufrollen, dabei den Käse mit Brät umschliessen. Mit Zahnstocher fixieren
<b>100 GR</b>	Gemüse: Rüebli, Peperoni Lauch klein gewürfelt	3.Fleischvögel in Bratbutter rundum kräftig anbraten, herausnehmen.
<b>4 STÄBCHEN</b>	Freiburger Vacherin	4.Sauce: Zwiebeln und Knoblauch in restlicher Bratbutter andämpfen. Gemüse und Mehl mitdämpfen. Mit Wein ablöschen, etwas einkochen. Bouillon dazu giessen, aufkochen.
	Bratbutter	Fleischvögel begeben, bei kleiner Temperatur 25-30 Minuten schmoren.
<b>SAUCE</b>		Fleischvögel ab und zu wenden, evtl. würzen, mit Petersilie garnieren.
<b>1 ZWIEBEL</b>	fein gehackt	
<b>1 STK</b>	Knoblauchzehe gepresst	
<b>100 GR</b>	Gemüse: Rüebli, Lauch Peperoni gewürfelt	
<b>1 EL</b>	Mehl	
<b>1 DL</b>	Rotwein	
<b>3 DL</b>	Fleischbouillon	
	Salz und Pfeffer	
<b>1 STK</b>	Petersilie	

## Rotkraut-Risotto

### ZUTATEN (4 PORT.)

### Zubereitung

<b>300 GR</b>	Rotkraut	1.Rotkraut und Zwiebel fein hobeln,Lauch in Ringe schneiden,alles zusammen in Butter andämpfen.
<b>1 STK</b>	Zwiebel	
<b>1/2</b>	Lauchstengel	Reis dazugeben, mitdünsten bis er glasig ist.
<b>WENIG</b>	Butter	Mit Rotwein ablöschen,einkochen lassen.
<b>300 GR</b>	Risottoreis	Bouillon nach und nach dazugiessen,so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist.
<b>1 DL</b>	Rotwein	
<b>1 LT.</b>	Gemüsebouillon heiss	Reis häufig umrühren. Während ca. 20 Minuten al dente kochen.
<b>1 STK</b>	Orange	2.abgeriebene Orangenschale und Mascarpone darunter mischen,und evtl. nachwürzen.
	Salz,Pfeffer	



## Honig-Ananas mit Mascarponecrème

### ZUTATEN (4 PORT.)

### Zubereitung

<b>1/2</b>	Ananas frisch	<p>1. Die Ananas schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Honig 2 Minuten in einer Pfanne erhitzen, die Ananaswürfel dazugeben, den Vanillezucker hinzufügen. Bei niedriger Temperatur 7-8 Minuten einköcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Wenn die Ananasstücke goldbraune Farbe angenommen haben, die Pfanne vom Herd ziehen und auskühlen lassen.</p> <p>2. Mascarpone, Joghurt, Puderzucker und den Zitronensaft gut verrühren. Den geschlagenen Rahm vorsichtig darunterziehen und kühl stellen.</p> <p>3. Zum Fertigstellen des Desserts die Mascarpone Masse mit Hilfe eines Löffels in die Gläser füllen und die abgekühlte Honigananas darauf verteilen.</p>
<b>2 EL</b>	Honig	
<b>1 PÄCKLI</b>	Vanillezucker	
<b>250 GR</b>	Mascarpone	
<b>180 GR</b>	Joghurt Natur	
<b>100 GR</b>	Puderzucker	
<b>½</b>	Zitrone	
<b>2 DL</b>	Rahm	
	Garnitur: Zitronemelissenblätter	

Kaffee Avec

Cornflakes Häuffchen