Kochabend vom 6. Mai 2022

Küchenchef: Stefan Gerber

Menu

2 verschiedene Wrap

Spargelsalat

Geschnetzeltes, Rösti, Gemüse

Beeren-Tiramisu

Weisswein: Aigle, Les Plantailles

Rotwein: Reserva Marqués de Riscal

**2 verschiedene Wrap:**

4 Tortilla-Fladen Frischkäse, Schlagrahm, Schnittlauch mischen und würzen

Schinken Die Masse auf die Tortilla-Fladen verteilen und verstreichen

250g Frischkäse Schinken und Spargelstreifen verteilen

5 EL Schlagrahm Die Fladen aufrollen

5 TL Schnittlauch 🡪Dicht packen, dass keine Löcher entstehen

Spargel längs halbiert Die Rollen schräg in Stücke schneiden

4 Tortilla-Fladen Gleiches System

Lachs in Streifen

250g Frischkäse

5 EL Schlagrahm

5 TL Petersilie gehackt

Eisbergsalat

**Spargelsalat mit Vinaigrette (4 Personen):**

1 kg grüne Spargeln Spargeln im unteren Drittel schälen

Salz, Pfeffer Hölzernes Ende ca. 2cm abschneiden

Spargeln leicht schräg in ca. 3cm lange Stücke schneiden

Wasser aufkochen, salzen darin ca. 5 Min. bissfest garen

Herausnehmen und etwas abkühlen lassen

Vinaigrette: Für Vinaigrette:

2 Schalotten Schalotten fein hacken

50g getrocknete Tomaten Tomaten in feine Streifen schneiden

4 EL Aceto Balsamico Schalotten, Tomaten, Balsamico und Öl mischen

6 EL Olivenöl Spargeln mit Vinaigrette mischen und 5 Min. ziehen lassen

80g Rohschinken in Streifen Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Rohschinken darunterziehen

**Geschnetzeltes mit Rösti (4 Personen):**

600g Geschnetzeltes Geschnetzeltes in Bratbutter portionenweise kurz anbraten

Bratbutter zum Anbraten würzen und Mehl darunterziehen

½ TL Salz Fleisch in auf 60 Grad vorgeheizten Ofen warm stellen

Pfeffer aus der Mühle

wenig Streuwürze

1 EL Mehl

Sauce:

1 EL Butter Schalotten in Butter andämpfen

½ Schalotte fein gehackt Champignons am Schluss kurz mitdämpfen mit Zitronensaft

200g Champignons in Scheiben

1 TL Zitronensaft

1 dl Weisswein Ganzes mit Weisswein ablöschen bis zur Hälfte einkochen

1 dl Fleischbouillon lassen, Fleischbouillon dazugeben

2 dl Rahm

1 EL Maizena Maizena im Messbecher mischen und beigeben kurz aufkochen

wenig Salz Fleisch beigeben, evtl. kurz erwärmen mit Rahm, nachwürzen

Pfeffer aus der Mühle und mit Petersilie bestreuen

1 Bund Petersilie fein gehackt

Rösti:

1 kg ausgekühlte Kartoffeln Kartoffeln schälen und raffeln

Bratbutter Bratbutter erwärmen, Kartoffeln beigen

Salz Bei kleinem Feuer unter gelegentlichem Wenden leicht anbraten

Zu Kuchen formen und nicht mehr bewegen

Zudecken auf kleinem Feuer weiterbraten bis sich eine goldgelbe Kruste gebildet hat

Kleine Butterstücke ringsum am Rand verteilen   
Schmelzen lassen 5 Min. weiterbraten

Rösti auf Platte stürzen

Gemüse:

Blumenkohl 600g Blumenkohl waschen und in kleine Röschen zerteilen

50 ml Olivenöl In grosse Schüssel geben, Gewürze und Olivenöl zugeben

1 TL Paprikapulver und von Hand gut mischen

1 TL Salz Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und bei

1 TL italienische Kräuter 175 Grad etwa 50 Min. backen

**Beeren-Tiramisu mit Cantuccini (4 Personen):**

150g Erdbeeren Erdbeeren vierteln. Alle Beeren mit der Hälfte des Zuckers,

150g Himbeeren Wasser und Zitronensaft ca. 30 Minuten marinieren

100g Heidelbeeren

4 EL Zucker

3 EL Wasser

3 TL Zitronensaft

130g Cantuccini Cantuccini mit Wallholz in haselnussgrosse Stücke klopfen

130g Rahmquark Quark, Crème fraiche und restlichen Zucker verrühren

200g Crème fraiche Cantuccini, Beeren und Crème abwechselnd einschichten mit

Minze Minze garnieren und servieren