

Kochabend vom 5. Mai 2023

Küchenchef: Stefan Gerber

Menu

Apéro-Cracker

Pastetli mit Brätkügeli

Poulet-Stroganoff aus dem Ofen

Reis / Gemüse

Weisse Schokolademousse

Weisswein: Fendant-Calixte

Rotwein: Grande Alberone

Apéro-Cracker (Für 8 Personen):

Mit Lachs und Wasabi

½ rote Zwiebel
1 Lachsrückenfilet 150g
1 Limette
2 TL Wasabi
4 EL Ricotta
16 Crackers

Zwiebel in feine Scheiben, Lachs in dünne Scheiben schneiden
Limette in Schnitze schneiden
Wasabi und Ricotta verrühren
Crackers damit bestreichen, mit Zwiebel und Lachs belegen
Limette dazuservieren

Mit Blauschimmelkäse und Speck

3 Tranchen Bratspeck
70g Blauschimmelkäse
2 Zweige Thymian
2 TL flüssiger Honig
16 Crackers

Speck knusprig braten, abkühlen lassen und hacken
Crackers mit Käse bestreichen
Speck darüberstreuen, Thymianblättchen darüberzupfen
mit Honig beträufeln

Mit Avocado und Tomaten

1 Avocado
1 Frühlingszwiebel
16 Halbgetrocknete Tomaten im Öl
16 Crackers

Avocado halbieren, entkernen, Fruchtfleisch lösen und zu einer
Creme verrühren. Zwiebeln fein schneiden
Crackers mit Avocado bestreichen
Mit Zwiebeln und Tomaten belegen

Pastetli mit Brätkügeli (Für 4 Personen):

Füllung

1 Zwiebel, fein gehackt
50g Butter zum Dämpfen
1-2 Rüeblen klein gewürfelt
3 EL Mehl
1 dl Weisswein
4 dl Fleischbouillon
1.5 dl Rahm
Salz, Pfeffer
600g Kügeli
Schnittlauch fein geschnitten

Zwiebeln in Butter andämpfen, Rüeblen mitdämpfen
Mehl mitdünsten, mit Wein und Bouillon ablöschen
aufkochen, 5-10 Minuten leicht köcheln lassen
Rahm beifügen, würzen, Brätkügeli zufügen
und heiss werden lassen, Schnittlauch daruntermischen

Poulet-Stroganoff aus dem Ofen (Für 4 Personen):

Pouletbrüstli halbiert
0.5 EL Edelsüss-Paprika
½ TL Salz

Poulet beidseitig je ca. 2 Min anbraten
herausnehmen, Paprika darüberstreuen und salzen
gleiche Bratpfanne für Sauce

1 rote Zwiebel gehackt
1 rote Peperoni in feinen Streifen
250g Champignons in Vierteln
1 EL Edelsüss-Paprika
1 EL Cognac
1 dl Hühnerbouillon
2 dl Vollrahm
100g Essiggurken in Würfel
1 EL Senf
Pfeffer/Salz nach Bedarf

Zwiebeln, Peperoni und Champignons ca. 5 Min andämpfen
Paprika und Cognac begeben, Bouillon und Rahm dazugiessen
und aufkochen. Hitze reduzieren ca. 5 Min köcheln
Essiggurken und Senf daruntermischen, würzen,
Sauce in die Form geben. Poulet darauflegen
garen ca. 20 Min in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten
Ofens

Spargeln

1kg Spargeln
Oel zum Braten
40g Kapern
½ TL Salz
wenig Pfeffer

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Spargeln rüsten
Spargeln schräg in ca. 4cm lange Stücke schneiden
Oel in Bratpfanne heiss werden lassen
Spargeln ca. 8 Min rührbraten. Kapern abspülen und kurz
mitbraten. Würzen, Spargeln herausnehmen und warmstellen

Baby-Rüebli

2 Stk. pro Person
Butter

3 Min garen und in Butter schwenken
wenig Schnittlauch

Trockenreis

ca. 60g pro Person

Weisse Schokolademousse (4 Personen):

100g weisse Schokolade
2 frische Eiweisse
1 Prise Salz
1 EL Zucker
2.5 dl Vollrahm
2 frische Eigelbe
1 EL Zucker
120g Petite Beurre
100g Erdbeeren
150g Erdbeeren für Deko
1 EL Puderzucker

Schokolade fein hacken, in einer dünnwandigen Schüssel
über leicht siedendes Wasserbad hängen
Schüssel darf das Wasser nicht berühren
Schokolade schmelzen, glatt rühren
Schokolade ca. 10 Min abkühlen

Eiweiss mit Salz und Zucker steif schlagen
Rahm steif schlagen. Eigelb und Zucker in einer Schüssel
mit dem Schwingbesen rühren bis die Masse heller ist
Schokolade mit 3 EL Schlagrahm darunterrühren
Restlicher Schlagrahm und der Eischnee sorgfältig darunter-
ziehen.

Güetzli grob zerbröckeln, in Gläser verteilen
Erdbeeren in feine Scheiben schneiden
Glasinnenseite damit belegen, Mousse abfüllen
zugedeckt kühlstellen

Die Hälfte der Erdbeeren mit Puderzucker pürieren
restliche Erdbeeren halbieren als Deko
Arbeit kurz vor Service