



Kochabend vom 22. Oktober 2010

Zeremonienmeister: Werner Lerch

Menu

(Mengen berechnet für 4 Personen)

Salzmandeln, Blätterteiggebäck

* * * * *

Zucchini ai pinoli

* * * * *

Rindspfeffer

Knöpfli, Rosenkohl, Wein-Birnen

* * * * *

Kaki-Crème, Bretzeli Hausmacherart

* * * * *

Weisswein: Aigle, Les Plantailles 2008

Rotwein: Pinotage Nederburg 2007 (Südafrika)

Salzmandeln:

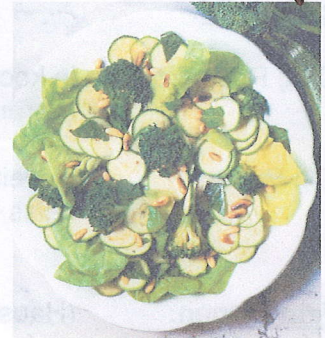
- 150 g Mandeln
- in siedendes Wasser geben, 2 Min. kochen, abschütten, schälen
- Mandeln auf gefettetem Kuchenblech in auf 250°C vorgeheiztem Backofen knapp hellbraun werden lassen
- sofort salzen, mischen, in Schale abkühlen lassen

Zucchini ai pinoli:

- ca 250 g Broccoli: - Broccoli in Röschen teilen, Stiele abschneiden (Röschen soll noch zusammenhalten). Röschen und gescheibelte Stiele 2-3 Min. in Salzwasser blanchieren, herausnehmen, abtropfen lassen
- ½ Kopfsalat: - Teller damit auslegen
- 3 Zucchini (ca 350 g) - scheideln, mit den Broccoli auf den Salatblättern verteilen
- 2-3 EL Pinienkerne: - rösten, darüberstreuen

Sauce:

- 1 Esslöffel Aceto
- 3-4 Esslöffel Zitronensaft
- ½ Teelöffel Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2-3 Esslöffel Oliven- oder Sonnenblumenöl
- Basilikumblätter, in Streifen, darüberstreuen



Rindspfeffer:

- Beize: 8 dl Rotwein)
½ dl Rotweinessig)
½ dl Wasser)
1 besteckte Zwiebel (Lorbeerblatt, Nelken)) alle Zutaten mischen
1 Rüebli, 2-3 kl. Selleriestücke, 1 Tannenzweiglein)
4-6 Wacholderbeeren)
1 EL Senfkörner)
10 Pfefferkörner)
- 700 g Rindfleisch: Fleisch in gleichmässige, ca 5 cm grosse Würfel schneiden, in Gefäss legen (kein Metallgefäss), Beize mit allen Zugaben beugeben, Fleisch muss ganz überdeckt und Gefäss zugedeckt sein, 4-6 Tage kühl lagern (Sommer kürzer, Winter länger).

- Fleisch anbraten: Fleisch gut abtropfen lassen, mit Haushaltspapier trocknen und in heissem Öl gut anbraten.
3 gestrichene Esslöffel Mehl darüberstreuen, mit Fleisch zusammen braunrösten

- 7 dl abgeseibte Beize: ablöschen
- ½ Kfl Salz, Pfeffer: würzen

- Das Fleisch mind. 60 Min. (eher länger) zugedeckt schmoren lassen
- 10 Min vor dem Anrichten 100 g frische, ganze Champignons beifügen
- ½ dl Rahm unter die Sauce ziehen, ev. nachwürzen und abschmecken.

Knöpfli:

300 g Mehl: sieben und in eine Schüssel geben
2 dl Milchwasser)
1 Kfl Salz) verrühren und langsam mit einer Holzgabel das Mehl damit anrühren.
2 Eier) zu einem glatten elastischen Teig verarbeiten und ca 30 Min. ruhen lassen.

2 l Salzwasser siedeln lassen, Teig durch ein Sieb streichen (Passevite), ins Salzwasser geben.
Knöpfli kochen bis sie oben auf schwimmen.
5-10 Min. ziehen lassen, herausnehmen, gut abtropfen lassen.
Ev. noch kurz in Butter anbraten.

Rosenkohl:

500 g Rosenkohl: in kochendes Salzwasser geben (muss knapp bedeckt sein), 10-15 Min. kochen (darauf achten, dass er nicht zerfällt)

50 g Butter: in weiter Pfanne schmelzen, Rosenkohl begeben, unter sorgfältigem Aufschütteln heiss werden lassen (wenn nötig noch salzen).

Wein-Birnen: (Hausmacherart)

4 Birnen : schälen, halbieren, entkernen

1 EL Butter in Pfanne erhitzen)
1 EL Zucker) mischen, bei mittl. Temperatur
1 Spritzer Zitronensaft)
½ Zimtstengel)

2 dl Rotwein - halbierte Birnen allseitig andämpfen
- darübergiessen, aufkochen lassen
- köcheln lassen bis Birnen knackig weich sind, immer wieder wenden
- Birnen herausnehmen, warmstellen
- Rotweinsauce ohne Zimtstengel auf Hälfte einköcheln lassen

Preiselbeeren - erhitzen (nicht kochen), mit Zitronensaft abschmecken

Anrichten: - Rotweinsauce in Birnenhälfte einfüllen
- Preiselbeeren darübergeben
- garnieren mit warmer Traubenbeere

Kaki-Crème: (Hausmacherart)

6 Kaki : - schälen, in 4 Teile schneiden, pürieren

2 EL Zucker begeben, weiter pürieren und ev. mit wenig Zitronensaft abschmecken

2 dl Rahm: - schlagen und 80% davon darunterziehen

Anrichten: - in Schälchen, Rahmtupf obendrauf, schmücken mit kl. Pfefferminzblatt