

MKC 82 Heimberg, Kochabend vom 2. Juli 2010

Chefkoch Hans Rudolf Rösti

Menu

- * Salade Corse
- * Schweinsbraten mit Sauce und frischen Bratkartoffeln
- * Sorbeto al rosmarino mit Zwetschgenkompott
- * Italienischer Espresso mit Gebäck

Bon Appetit

Motto - Frische Kräuter aus dem Garten

Salade Corse

Salat - Blätter und Tomatenscheiben auf Teller drapieren, mit Coppa und Ziegenkäse belegen und mit Oliven, Zwiebelringen und frischen Kräutern ausgarnieren. Mit Olivenöl und Balsamico beträufeln und mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Hauptgang

Fleisch - Marinierten Braten (Schweinsnierstück) im Backofen mit Niedertemperatur bei 80 Grad garen bis Kerntemperatur von 55 Grad erreicht ist -> Hitze auf 60 Grad reduzieren und so warm halten -> auf dem Grillrost Kruste knusprig braten -> in Folie verpackt etwa 10 Minuten ruhen lassen -> anschliessend tranchieren und mit der Sauce und den Kartoffeln servieren.

Sauce - 1 dl Wein und etwas Wachholdergeist in Pfanne auf die Hälfte reduzieren -> mit Streubouillon und nach Geschmack mit Pfeffer und Salz würzen. -> Sauerrahm und frische Kräuter zugeben. Kurz vor dem Servieren nochmals leicht aufkochen.

Bratkartoffeln - Schnitze in Bratpfanne mit Bratbutter und Olivenöl goldig backen und mit frischen Rosmarinzwiegen sowie Meersalz und Paprika würzen.

Dessert

Sorbeto - 2 dl Wasser und 150 Gramm Zucker mit 5 Rosmarinzwiegen in einer Pfanne bei mittlerer Hitze circa 5 Minuten aufkochen. -> Auskühlen, Zweige entfernen und 2 EL Zitronensaft begeben. 2 Eiweiss steif schlagen und den Sirup unter Rühren begeben. Einfrieren.

Mit frischem Zwetschgenkompott auf Teller anrichten und mit Rosmarinweig und Rahm dekorieren.

Angaben für 4 Personen. Merci für den Besuch in Wichtrach – Dölf