



Kochabend vom 23. August 2013

Küchenchef: Werner Lerch

Menu

(Mengen berechnet für 4 Personen)

Sushi-Variationen / Karottensalat

Suuri Leberli / Stock / gedämpfte Tomaten

Kirschen-Quark-Auflauf

Weisswein: Johannisberg 2012, Caves du Paradis, Sierre

Rotwein: Pinot Noir 2011, Feu d'Amour, Yvorne

Sushi-Variationen:

1 Port. Sushi-Reis
200 g Lachs (geschnitten)
200 g Frischkäse
Radieschen
Sojasauce / Zucker / Salz
Dill-Fähnchen / Schnittlauch-Halme

1. Lachs-Sushi (ca 12 Stück)

Den Reis nach Packungsangabe garen, dabei Salz, Zucker und Sojasauce unterrühren und dann beiseite stellen.

Die Radieschen putzen, waschen und fein hacken.

Die Lachsscheiben leicht überlappend auf eine mit Folie ausgelegte Arbeitsfläche so verteilen, dass ein geschlossenes Rechteck von ca. 30 x 22 cm entsteht. Dann den Reis, anschließend den Frischkäse darauf verstreichen. Die Radieschen drüber streuen und den Lachs mit der Folie fest aufrollen und ca. 30 Minuten ins Gefrierfach legen.

Danach herausnehmen, in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden, auf einer Platte/einem Teller anrichten und mit Dillfähnchen und Schnittlauchhalmen garnieren.

1 Port. Sushi-Reis
1 Pck. Surimi
½ Avocado
2 EL Frischkäse
1 Noriblatt

2. Maki-Sushi mit Surimi (ca 12 Stück)

Die Avocado entkernen und schälen, dann lange Streifen, circa 5 x 5 mm dünn schneiden. Die Surimi je nach Größe halbieren oder vierteln.

Das Noriblatt auf ein Bambusmättchen legen. Den Reis ca. 7mm dick auf 2/3 des Noriblattes verteilen. Nun einen Esslöffel Frischkäse etwa 3 cm breit in der Mitte des Reises streichen. Darauf die Avocado- und Surimistreifen legen, je circa 3 bis 4 Streifen. Dann vorsichtig bei gleichmäßigem Druck aufrollen. Das ergibt ziemlich dicke Makirollen! Die Rolle in gefällige Stücke zerschneiden, mind. 1,5 cm lang.



3. Sushi mit Tomate und Mozzarella (ca 12 Stück)

1 Port. Sushi-Reis
1 Noriblatt
1 Kugel Mozzarella
2 Tomaten / Basilikum
Basilikum

Den Mozzarella in kleine Stifte schneiden. Die Tomaten waschen und ebenfalls in Stifte schneiden, dazu erst Scheiben schneiden, das Innere herausschneiden und aus dem festen Rand der Tomate die Stifte machen. Das Basilikum waschen. Die Tomaten- und Mozzarellastifte auf dem Reis verteilen, die Basilikumblätter ebenfalls. Alles zu einer Rolle formen.

Karottensalat:

1 Apfel
Balsamico / Öl / Pfeffer
500 g Rübli
1 Zitrone (Saft)
1 Zwiebel
Salz

Apfel schälen, raspeln und mit ausgepresster Zitrone übergießen, damit er nicht braun wird.
Zwiebel schälen, fein hacken und geschälte Rübli raspeln. Alle Zutaten miteinander vermengen.
Für die Marinade Essig und Öl (nach Geschmack) verrühren. Danach mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und über den Salat leeren. Gut verrühren und kurz durchziehen lassen.

Suuri Läberli:

500 g Kalbsleber (geschnetzelt)
1 grosse Zwiebel
2 EL Bratbutter
Salz, Pfeffer
2 EL Mehl
5 dl Essig
2 dl Bratensauce

Ein altes Berner-Rezept:

Die Zwiebel in der Butter andünsten, die Leber dazu geben und so lange braten, bis die Leber die Farbe wechselt (geht schnell!), würzen, mit Mehl bestäuben, nochmals kurz umrühren und sofort mit Essig ablöschen. Soviel Bratensauce dazu geben, bis eine sämige Sauce entsteht, nur noch kurz aufkochen und sofort servieren.



Kartoffelstock:

3 EL Butter
750 g Kartoffeln, mehlig
1.5 dl Milch
1 Prise Muskat, Salz

Gewaschene Kartoffeln schälen, in große Stücke schneiden und im Salzwasser etwa 20 Minuten kochen.
Wasser abgießen und gut abdampfen lassen. Kartoffeln mit einem Stampfer zerkleinern. Milch erwärmen und mit dem Schneebeesen gründlich unterrühren. Butter zugeben und mit Salz und Muskat abschmecken.

Gedämpfte Tomaten:

4 Tomaten
Butter, Salz, Kräuter

halbieren, würzen (wenig Butter, Salz, Kräuter)
In Gratinform im Ofen bei 200° dämpfen

Kirschen-Quark-Auflauf:

(für Form von 2 l Inhalt)

Butter
700 g Kirschen (entsteint)
70 g Amaretti (zerbröckelt)
500 g Halbfett-Quark (abgetropft)
3 EL Maisstärke
1 TL Backpulver
3 Eigelb
1 Zitrone (wenig abgeriebene Schale)
3-4 EL Zucker
3 Eiweiss (steif geschlagen)
Puderzucker (zum Bestäuben)

Kirschen und Amaretti in der bebutterten der Form verteilen.

Quark, Maisstärke, Backpulver, Eigelb, Zitronenschale und Zucker glatt rühren. Eischnee darunter ziehen. Masse auf den Kirschen verteilen.

Im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens backen. Tassen ca. 20 Minuten. Form ca. 40 Minuten.

Leicht auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Lauwarm servieren.

