



Kochabend vom 7. März 2014

Küchenchef: Werner Lerch

Menu

Tartelettes mit Lauch-Senffüllung / Apéro-Röllchen

* * * * *

Rinds-Medaillons / Gefüllte Sellerie / Cherry Tomaten / Reis

* * * * *

Vanille-Crème / diverse Truffes

* * * * *

Weisswein: Aigle, les Plantailles

Rotwein: Cabernet Sauvignon, Viña Sutil, Chile

Les Apéritifs

Tartelettes mit Lauch-Senffüllung (für 10 Personen):

125 g Lauch
100 g Cantadou Knoblauch und Kräuter
25 Stück Mini Tartelettes
1 EL grobkörniger Senf
4 TL saurer Halbrahm
Je 1 Prise Salz & Pfeffer

Lauch rüsten, in kleine Stücke schneiden und im Salzwasser weich kochen. Wasser abschütten, Cantadou, Senf und sauren Halbrahm beifügen, gut mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse in Tartelettes füllen und im Ofen bei ca 180° 10-15 Min backen.
Lauwarm servieren.



Apéro-Röllchen (für 5 Personen)

1 Ei
1 Schachtel Blätterteig
2 Schachtel Cantadou

Blätterteig ausrollen (2 Rollen)
Je 1 Schachtel Cantadou auf Teig regelmässig verteilen
Teig längs mit Messer halbieren
Teig aufrollen
ca 3 cm breite Rollen schneiden
Mit Eigelb bestreichen
Im Umluftbackofen bei 200° ca 20 Min Backen



Chicorée-Variationen:

Sonnenblumenkerne
Weisse Chicorée
Cicorino rosso
Cicorino verde

Sonnenblumenkerne in einer Bratpfanne ohne Fett rösten, auskühlen. Chicorée, Cicorini in einzelne Blätter teilen, dekorativ auf Teller verteilen, mit der Sauce beträufeln, Kerne darüber streuen.



Le Menu

Rindsmedaillons:

Rinds-Medaillons
Bratbutter
3-4 Apfel
Zitronensaft, Zucker

ca 2.5 cm dick schneiden
in Bratbutter beidseitig je ca 2 Min anbraten, würzen, dann für ca 10 Min zugedeckt in den 100° Backofen
Äpfel schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden, Kernhaus ausstechen, mit Zitronensaft und Zucker einreiben, etwas liegen lassen
Im Rest der Bratbutter die Apfelscheiben sorgfältig weichbraten
Apfelscheiben auf die Medaillons legen
Bratenfonds mit wenig Bouillon und etwas Marsala auflösen, würzen

Gefüllte Sellerie:

6 kleine Sellerie
Salzwasser (siedend)
12 Cherry Tomaten

Sellerie zugedeckt ca 20 Min weich köcheln, kalt abspülen. Quer halbieren, mit dem Kugelausstecher bis auf einen ca 5 mm dicken Rand aushöhlen, in die vorbereitete Form stellen. Inneres grob hacken, beiseite stellen.

2-3 EL Bratbutter

In einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen

2 kl. Lattich
in ca 2 mm breiten Streifen

Beigeben, ca 3 Min rührbraten, gehackten Sellerie beigeben, kurz mitbraten, in eine Schüssel geben

400 g Crème fraiche
1 TL Salz, wenig Pfeffer,
wenig Muskat, wenig Paprika

Beigeben, mischen
würzen, Selleriehälften damit füllen,
ev. restliche Füllung dazwischen verteilen
ganze Cherry-Tomaten dazwischen geben

150 g Roquefort-Streusel
4 EL Baumnüsse, fein gehackt

in einer Schüssel mischen bis alles krümlig ist
auf den Selleriehälften verteilen

Gratinieren: ca 25 Min im Ofen bei 200 °



Risotto:

ca 60 g/Person
Zwiebel fein gehackt
Bouillon-Würfel

Les Desserts

Vanillecrème:

1.5 l Milch
3 Vanillestengel
längs aufgeschnitten
3 EL Maizena
6 Eier
ca 10 EL Zucker

Alles in einer weiten Chromstahlpfanne mit dem Schwingbesen gut vermischen, bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren bis vor's Kochen bringen. Pfanne vom Feuer nehmen und 2 Min weiterrühren, kühl stellen.
Servieren mit einem Tupf Schlagrahm

Grand-Marnier- / Kirsch-Würfel:

Pro Sorte: (je ca 20 Stück)
40 g Petit Beurre
100 g Milkschokolade, gehackt
2 EL Grand-Marnier oder Kirsch
Schokoladepulver

Petit Beurre in einem Plastikbeutel mit dem Wallholz zerkrümeln, Grand-Marnier oder Kirsch darüber träufeln
Schokolade schmelzen, Petit Beurre daruntermischen
Masse in mit Folie ausgelegte Cake-Form ca 1 cm dick verstreichen, kühl stellen
Nach abkühlen stürzen, Folie entfernen, 1x1 cm Stücke schneiden, mit Schokoladepulver bestreuen



Rosen Truffles:

Für 12 Truffles:
100 g weisse Schokolade
1 EL Randensaft
2 TL Rosenwasser
1 frisches Eigelb
60 g Butter, weich
30 g Kokosflocken
1 TL Randensaft

Schokolade zerbröckeln, mit Randensaft und Rosenwasser in eine Schüssel geben, im Wasserbad schmelzen. Eigelb daruntermischen, leicht auskühlen lassen.
Butter schaumig rühren, mit der Schokoladenmasse vermischen. In den Kühlschrank bis die Masse wachsw weich ist.
Kokosflocken und Randensaft vermischen, mit den Fingerspitzen verreiben, bis die Flocken gleichmässig rosa sind
Mit einem Teelöffel 12 gleich grosse Portionen ausstechen, in den Kokosflocken zu Kugeln drehen

Rum Truffles:

Für ca 30 Stück:
100 g dunkle Schokolade, zerbröckelt
100 g Milkschokolade, zerbröckelt
1 TL lösliches Kaffeepulver
1 EL Wasser
2 EL Vollrahm
70 g Butter
1 ½ EL Rum
Schokoladepulver zum Wenden

Schokolade in eine Schüssel geben
Kaffee, Wasser, Rahm und Butter in einer kleinen Pfanne auf kleinem Feuer heiss werden lassen und über die Schokolade giessen.
Einige Minuten stehen lassen und dann glatt rühren. Auskühlen lassen, Rum darunter rühren und zugedeckt im Kühlschrank fest werden lassen
nussgrosse Kugeln formen, im Schokoladepulver wenden, im Kühlschrank fest werden lassen

Les Truffles au Chocolat:

Für ca 30 Stück:
25 g Kakaopulver
50 g Puderzucker
50 g Haselnüsse, gehackt
50 g Crème fraiche
Schokoladengranulé

Kakaopulver, Puderzucker, Haselnüsse und Crème fraiche vermischen.
Gut auskühlen lassen.
Aus der Masse Kugeln formen und in den Schokoladengranulés wälzen.