

Hobbyköche „Freiämter Chuchi“ Montag, 13. Mai 2013



Menue

Apérohäppchen:
verschiedene Crostini
(Lachs, Leberpaste, Tomate, Olive),
Sbrinzmöckli mit Crema di Balsamico,
Cherrytomaten-Krönli



Spargelflan mit Fischfilets an Champagnersauce



Salatkreation à l'Annemarie



**Tournedos Baron de la Mouette an Rotweinsauce mit
frischem Saisongemüse**



Pavlova mit frischen Erdbeeren

Spargelflan mit Fischfilets an Champagnersause

Zutaten (4 Portionen):

400 g grüne Spargeln
1.5 dl Gemüsebouillon
2 Schalotten gehackt
4 EL Butter
3 Eier
200 g Crème fraîche
400 g Fischfilets

Champagnerschaum:

1 Schalotte fein gehackt
1 EL Butter
2 dl Hühnerbouillon
1 dl Saucen-Halbrahm
1 dl Champagner



Spargeln im unteren Drittel schälen, in 4 cm lange Stücke schneiden (einige Spitzen länger schneiden für die Dekoration). In der Gemüsebouillon ca 5 min zugedeckt weichgaren. Spitzen rausnehmen. Schalotten in der Hälfte der Butter andünsten und dann zu den Spargeln geben. 10 min weiterköcheln, fein pürieren. Eier verquirlen und mit der Crème fraîche zum Purée geben. Kräftig würzen.

Backofen auf 150 °C vorheizen. Masse in ausgebutterte Förmchen giessen. Spitzen darauf verteilen. Im Wasserbad in der unteren Ofenhälfte ca 35 min pochieren.

Für die Sauce, Schalotte in Butter andünsten. Mit Hühnerbouillon ablöschen und auf ca. 1/3 einkochen. Rahm dazugiessen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss würzen.

Fischfilets braten und würzen. Sauce nochmals aufkochen, mixen, Champagner nach und nach begeben und nochmals mit dem Mixer schaumig schlagen. Sofort servieren!

Zutaten (? Portionen):

Rosso
Nüsslisalat
Speckwürfeli
1 hartes Ei
Essig, Öl, Gewürze
Radieschen



Vom Rosso ganze Blätter lösen. Salat waschen und trocknen. Aus den Radieschen gemäss Vorlage eine Dekoration schnitzen. Salatsauce zubereiten, Ei hacken, Speckwürfeli anziehen.

Anrichten :

Rossoblatt mit Salatsauce innen anstreichen. Nüsslisalat mit restl. Sauce mischen und ins Rossoblatt geben. Ei und Speckwürfeli darauf verteilen. Radieschen plazieren.

Tournedos Baron de la Mouette an Rotweinsauce mit frischem Saisongemüse

Zutaten (4 Portionen):

4 Rindsfiletsmedaillon à ca. 150 g
(bei Mehrgänger etwas weniger)
ca.100 g Geflügelparfait
20 g Butter
1 gehackte Zwiebel
200 g Champignons
1 Bund Peterli gehackt
Blätterteig
4 Specktranchen
Eigelb



Sauce:

1 Schalotte fein gehackt
1 EL Tomatenmark
4 dl Rotwein
Pfefferkörner zerdrückt
1 Lorbeerblatt
2 dl Demi glace oder Bratensauce
Ev. wenig Zucker oder Ketchup
kalte Butter zum binden

Zubereitung Fleisch:

In die Medaillons seitlich eine Tasche einschneiden, würzen, das Parfait hineinstreichen, zusammendrücken würzen. Filets in heisser Butter kurz anbraten und auskühlen lassen.

Zwiebel und Champignons zum Bratensatz geben, würzen und dünsten bis die ganze Flüssigkeit verdampft ist. Peterli unter die Masse mischen.

Blätterteig ca 4 mm dick auswallen. 14-18 cm grosse Böden ausstechen, mit wenig Masse belegen, Filet bei Schnittstelle mit Speck umwickeln, auf den Teigboden legen und mit Masse bedecken. Eine grössere Rondelle als Deckel darüberlegen und mit einer Gabel dekorativ andrücken und mit Teigresten verzieren. Mit Eigelb bestreichen. Ev bis zum Backen kühl stellen. Ofen auf 200°C vorwärmen und die Päckli ca 20 min goldbraun backen.

Zubereitung Sauce:

Schalotten in Olivenöl stark anziehen, Tomatenmark begeben und anbräunen, mit Rotwein ablöschen, Pfeffer und Lorbeer begeben, auf ca 1/3 einreduzieren, mit Bratensauce/Demi glace auffüllen, Ketchup begeben nochmals bei kleiner Hitze auf die Hälfte reduzieren, abschmecken und mit kalter Butter binden

Pavlova mit frischen Erdbeeren

Zutaten (6 Portionen):

5 Eiweiss
1 Prise Salz
200 g Zucker
1 EL Grand-Marnier
1 TL heller Essig

Garnitur:

2 dl Schlagrahm
1 TL Vanillzucker
400 g Erdbeeren



Ofen auf 200°C vorheizen, Eiweisse sehr steif schlagen, 100 g Zucker begeben und weiterschlagen bis die Masse glänzt, Essig und Grand-Marnier mit dem restlichen Zucker begeben, nochmals sehr steif schlagen. Masse auf einen Kreis von ca. 20 cm Durchmesser verteilen und glatt streichen.

Blech auf der untersten Rille in den Ofen schieben und sofort die Temperatur auf 150°C reduzieren. Ca. 15-20 min golden braten. Hitze auf 120°C reduzieren und bei leicht geöffneter Backofentüre 90-120 min weiterbacken. Pavlova auskühlen lassen.

Anrichten:

Rahm schlagen, mit Vanillezucker auf der Pavlova verteilen und mit den Erdbeeren dekorieren.