



**GV SCKM – Aargauer Hobbyköche  
Freitag, 28. März 2014  
(Probelauf – Montag, 10. März 2014)**

**Apéro  
mit  
Kalbsleberli auf Kartoffeltätschli**



**Königinnen Suppe**



**Morchel-Spargel Lasagne**



**Freiamter Päckli mit Saucendoublette  
von Thymianjus und Hollandaise  
Weissweinrisotto mit Belper Chnollen,  
Saisongemüse**



**„Fiadone“, Korsischer Käsekuchen  
mit Pfefferminz**

# Kalbsleberli auf Kartoffeltätschli

## Zutaten (5 Portionen):

### ***Kalbsleberli:***

250 g Kalbsleber  
20 g Butter  
50 g Zwiebeln  
1.5 dl Himbeeressig  
20 g Gartenkräuter  
Salz und Pfeffer



### ***Kartoffeltätschli:***

300 g mehlige Kartoffeln, geschält  
20 g Butter  
2 Eigelb  
5 g Salz  
weisser Pfeffer, aus der Mühle  
Muskatnuss, gerieben  
25 g Kartoffelstärke  
50 g Bratbutter

### ***Kalbsleberli***

Vorbereitung:

Kalbsleber fein schneiden. Zwiebeln und Gartenkräuter fein hacken und beides zusammen mischen.

*(à la minute)*

Zubereitung:

Zwiebeln und Gartenkräuter goldbraun andünsten, Kalbsleber dazugeben und rosa braten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Himbeeressig ablöschen. Ganz kurz einkochen lassen.

### ***Kartoffeltätschli***

Vorbereitung:

Kartoffeln in gleichmässige Würfel schneiden. Kartoffelwürfel im Drucksteamer garen oder im Salzwasser sieden. Kartoffeln gut ausdampfen lassen und im heissen Zustand pürieren. Butter und Eigelb unter die heisse Kartoffelmasse mischen und würzen. Unterlage mit Kartoffelstärke bestäuben und runde Stangen von 3.5 cm Ø formen. Kühl stellen und fest werden lassen.

Zubereitung:

Kartoffelstangen in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit dem Messerrücken ein gitterförmiges Dekor aufdrücken. Kartoffeltäschli leicht mit Kartoffelstärke bestäuben und in der Bratbutter beidseitig goldgelb anbraten.

Servieren:

Kalbsleberli über die Kartoffeltäschli verteilen und mit einem Thymianzweig dekorieren.

# Königinnen Suppe

## Zutaten (4 Portionen):

40 g Butter  
40 g Mehl  
100 g Champignons  
100 g geschnetztes Geflügelfleisch  
1.2 l Hühnerbrühe  
1 Glas Weisswein  
Salz  
Muskatnuss  
1 Prise Currypulver  
einige Tropfen Zitronensaft  
1 dl Rahm  
2 Eigelb  
½ Banane  
½ Apfel



Das Mehl in der Butter dünsten, die feingehackten Champignons und das sehr fein geschnetzelte Geflügelfleisch mitdämpfen. Mit der Hühnerbrühe und dem Weisswein ablöschen, mit Salz, Muskatnuss und Currypulver beliebig würzen. Eine halbe Stunde sanft kochen lassen. Das Eigelb mit dem Rahm und einigen Tropfen Zitronensaft in der Suppenschüssel zerquirlen, die kochende Suppe unter tüchtigem Rühren darangiessen. Kleine Bananen- und Apfel-Stücke auf den Suppenteller legen und Suppe dann abfüllen und mit einem Tupfer Rahm servieren.

# Morchel-Spargel Lasagne

## Zutaten (4 Portionen):

200 g frische Morcheln  
(20 g getrocknete Morcheln einweichen!)  
150 g Champignon  
8 weisse Spargelspitzen  
8 grüne Spargelspitzen  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
1 Schalotte  
1 dl Portwein, weiss  
1 Becher Saucenrahm  
½ Bund Peterli (ev. Glattblättrig)  
50 g Parmesan, gerieben  
4 Stk. Lasagneteigblätter  
Butter, Zitronensaft, Pfeffer, Salz



Frühlingszwiebeln in Butter ca. 3 Min. dämpfen und beiseite stellen.  
Spargelspitzen in Salzwasser kurz kochen und beiseite stellen.

Morcheln gut waschen, in Butter ca. 3 Min. dämpfen. Schalotten und Champignon fein hacken, beifügen und mitdämpfen, bis Flüssigkeit eingekocht ist, dann mit Portwein ablöschen und 10 Min. weichgaren.

Rahm, Peterli und Frühlingszwiebeln beifügen, kurz aufkochen und abschmecken und würzen.

Teigwaren im Salzwasser „al dente“ kochen und kurz in heisser Butter schwenken.

Anrichten nach eigener Fantasie, mit Peterli und Parmesan überstreuen und servieren.

## Freiämter Päckli mit Saucendoubletten von Thymianjus und Hollandaise

### Zutaten (4 Portionen):

- 1 Lammnierstück ca 200 g
- 1 Pouletbrust ca 200 g
- Ca. 10 Tranchen Bratspeck
- 1 Bund Bärlauch (oder Blattspinat)



Fleisch würzen und Päckli wie folgt machen:  
Lammfleisch-Bärlauch-Poulet mit Bratspeck umwickeln, sodass die Specknaht auf der Pouletseite ist.

Päckli zuerst auf der Nahtseite ca 5 min anbraten, dann noch kurz auf allen Seiten Farbe geben. Anschliessend Päckli ca 20 Min. im Backofen auf 140°C durchziehen lassen ( oder auch ca 1.5 h auf 80°C )

# Thymianjus

## Zutaten (4 Portionen):

2 Zweige Thymian  
2 Zehen Knoblauch  
1 Schalotte, halbiert  
Salz und Pfeffer  
0.5 kg Lamm - Knochen  
2 TL Öl  
½ Karotte(n)  
½ Stange Lauch  
½ Stange Staudensellerie  
1 Tomate  
½ EL Tomatenmark  
200 ml Wein, rot, kräftig  
0.5 Liter Lammfond  
2 EL Thymian  
Butter  
Salz und Pfeffer  
evtl. Speisestärke



Zuerst den Thymianjus herstellen, dazu die Knochen in Öl scharf anbraten, Gemüse (grob zerkleinert) zugeben und mit den Gewürzen anrösten. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen auf. Den Fond, die Kräuter und den Knoblauch zugeben und 1,5 Stunden köcheln lassen und einreduzieren.

Durch ein Spitzsieb passieren, entfetten und noch einmal einkochen lassen. Evtl. leicht mit Stärke binden, mit frischem Thymian verfeinern, mit Butter montieren (nur wenn die Sauce nicht mit Stärke gebunden wurde).

# Hollandaise

## Zutaten (2 dl):

Reduktion:

4 EL Weisswein

1 EL Weissweinessig

1 EL Wasser

½ Zwiebel, fein gehackt

1 Petersilienstängel

6 Pfefferkörner, grob zerdrückt

1 Lorbeerblatt

2 Eigelbe

100g Butter, kalt, in Stücken

Salz

Pfeffer

einige Tropfen Zitronensaft



Wein bis und mit Lorbeerblatt aufkochen, Hitze reduzieren, die Reduktion bis auf 2 EL einkochen, auskühlen lassen.

Eigelbe und Reduktion in einer Chromstahlschüssel verrühren. Unter ständigem Rühren über dem heissen Wasserbad schaumig schlagen.

Butter portionenweise unter Rühren dazugeben, bis die Sauce cremig ist.

Sauce würzen, mit Zitronensaft abschmecken und sofort servieren.

Passt zu Spargeln, Fisch und Salzkartoffeln

Info

Gerinnt die Sauce, 2 EL eiskaltes Wasser oder einen Eiswürfel dazugeben.

Rühren, bis die Sauce wieder cremig ist.



# „Fiadone“, Korsischer Käsekuchen mit Pfefferminz

## Zutaten (4-8 Portionen):

*Für den Kuchen:*

500 g Ricotta (oder Brocciu)

200 g Zucker

1 St Zitrone

4 EL Grappa

6 St. Eier

50 g Butter

10 g Mehl



*Für die Pfefferminzsauce:*

½ lt Milch

1 Sträusschen frische Pfefferminze

5 St. Eigelb

150 g Zucker

## Zubereitung

Ricotta (oder Brocciu) mit einem Holzlöffel zerdrücken. Zucker, geriebene Zitronenschale, den Saft einer halben Zitrone sowie den Grappa dazugeben und nacheinander die Eier unterrühren.

Die Masse in eine mit Mehl bestäubte Kuchenform (32 cm) geben und im vorgeheizten Ofen (180°) 35 Minuten backen (oberste Rille)

Für die Sauce:

Die Milch aufkochen und abseits vom Herd die Pfefferminze darin ziehen lassen. Das Eigelb und den Zucker mit dem Schneebesen zu einer weisslichen Crème schlagen.

Die durch ein feines Sieb passierte Milch dazugeben und bei kleiner Hitze solange rühren, bis die Crème leicht dicklich wird und den Rücken des Holzlöffels fein überzieht. Den Topf sofort vom Herd nehmen und die Sauce erkalten lassen.

## Tipps

Der Fiadone schmeckt kalt serviert mit und ohne Pfefferminzsauce ausgezeichnet. Dieser würzige und sämige, süsse Käsekuchen bleibt im Kühlschrank aufbewahrt eine Woche lang so frisch und saftig wie am ersten Tag. Zum dekorieren einige Pfefferminzblätter auf die Seite legen.