



**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 mehliges 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 kochen. 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 Tupper 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.