

**Hobbyköche „Freiämter Chuchi“
Montag, 16. Juni 2014**



Menue

Sommerhitze

**Rohschinkenwirbel mit Sesam
und
Bündner Fleisch Carpaccio**



Involtini con pecorino



Scaloppine ripiene



Vanille-Soufflé mit Rhabarberkompott

Rohschinkenwirbel mit Sesam

Zutaten (Stück):

Blätterteig
Rohschinken
Ei
Sesam

Blätterteig mit Rohschinken belegen, zuschneiden. Falten und verdrehen mit Ei bestreichen und Sesam bestreuen. Bei 220 Grad 12-15 Min. backen.

Bündner Fleisch Carpaccio

Zutaten (4 Portionen):

Carpaccio:

200 g dünn geschnittenes Bündnerfleisch

1 kleine Zwiebeln

2 EL Kapern

100 g reifer Sbrinz (gehobelt)

Pfeffer aus der Mühle

Baguette und Butter

Marinade:

1 Teelöffel Senf

2 EL Olivenöl

1 EL Balsamico

2 EL Zitronensaft

Zwiebel in dünne Ringe schneiden und mit den Kapern auf dem Bündnerfleisch verteilen.

Olivenöl, Balsamico, Zitronensaft und Senf verrühren und über das Bündnerfleisch träufeln.

Den Käse mit dem Kartoffelschäler oder Hobel schneiden und darüber verteilen. Mit einigen Umdrehungen Pfeffer würzen.

Mit Baguette und Butter servieren.

Involtini con pecorino

Zutaten (4 Portionen):

In Italien kennt man zahlreiche Varianten von Involtini. Involtare heisst einwickeln und was sind Fleischvögel anderes als Eingewickeltes! Unsere südlichen Nachbarn verwenden für die Involtini meistens feine Kalbfleischplätzli.

4 dünne Kalbsplätzle à ca. 80 g
Salz und wenig Pfeffer aus der Mühle
50 g Mascarpone
50 g tiefgekühlter Spinat aufgetaut,
ausgedrückt, grob gehackt
50 g Pecorino, gerieben
1 frisches Eigelb
1 Knoblauchzehe, gepresst
¼ Bio Zitrone, nur die abgeriebene Schale
1 Prise Salz, etwas
1 EL Mehl
Bratbutter zum Braten

Jus

1 dl weisser Portwein
1 dl Kalbsfonds oder Fleischbouillon
wenig Pfeffer

Mis en place

Plätzli auf Aussenseite würzen. Mascarpone und alle Zutaten bis und mit Zitronenschale mischen, Füllung würzen, auf die ungewürzten Seiten der Plätzli verteilen, dabei ringsum einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen. Plätzli satt aufrollen und mit Zahnstochern fixieren.

Zubereitung

Mehl auf einen flachen Teller geben, Involtini portionenweise darin wenden, überschüssiges Mehl gut abschütteln. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Involtini portionenweise bei mittlerer Hitze ca. 4 Min. braten, warm stellen. Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen. Portwein und Fond in dieselbe Pfanne giessen, Bratsatz lösen, Flüssigkeit auf ca. die Hälfte einkochen, absieben. Jus in die Pfanne zurückgiessen, würzen. Vor dem Servieren nochmals heiss werden lassen und Zahnstocher entfernen.

Scaloppine ripiene

Zutaten (4 Portionen):

4 dünne Kalbsschnitzel
Senf, Salz, Pfeffer, Aromat
2 Scheiben Greyerzer
Bratbutter
Paprika
1 EL Speckwürfeli
1 Zwiebel gehackt
50 g Champignon
1 EL Tomatenpurée
1 dl Bratensauce
1 EL Peterli, gehackt
0.5 dl Rahm
Weisswein

Zubereitung:

Kalbsschnitzel mit Senf bestreichen, würzen. Schinken, halbieren Schnitzel damit belegen, aufrollen und mit Zahnstocher fixieren. Butter in der Bratpfanne erhitzen, Fleischröllchen darin rundum während ca. 5 Minuten goldgelb braten, in eine bebutterte Gratinform legen. Im heissen Ofen überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Scheiben Greyerzer, halbiert über jedes Schnitzel legen Paprika darüber streuen.

Sauce:

Speckwürfeli glasig dünsten, gehackte Zwiebel, grob gehackte Champignons und Tomatenpurée zufügen. Mit Bratensauce einkochen. Mit ein wenig Weisswein ablöschen. Gehackte Peterli zufügen und Rahm unterziehen.

Die zwei Fleischröllchen auf dem Teller mit der dazugehörigen Sauce anrichten. Dazu servieren wir ein **Risotto**.

Vanille - Soufflé mit Rhabarberkompott

Zutaten (4 Portionen):

2,5 dl Milch
1 Vanilleschote
50 g Butter
50 g Mehl
5 Eiweiss
4 Eigelb
70 g Zucker
500 g Rhabarber
8 Würfel-Zucker
1 dl Wasser
1 dl Apfelsaft
etwas Zitronen Schale
1 Zimt-Stange
Butter für die Förmchen
Zucker für die Förmchen
Erdbeeren zum Dekorieren

Zubereitung:

Milch und eine halbe Vanilleschote aufkochen lassen. Die Schote entfernen. Die Butter schmelzen, das Mehl hinzu fügen und mit dem Eigelb und einem Eiweiß zu einem glatten Teig verrühren. Mit der heißen Vanillemilch auffüllen und ordentlich verrühren. Die restlichen 4 Eiweiße mit dem Zucker und einer Prise Salz zu Eischnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Souffléförmchen oder sehr gut ausbuttern und auszuckern. Den Teig in die Tassen füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 15-20 Minuten backen.

Für das Rhabarberkompott den Würfelzucker mit dem Wasser in einen Topf geben. So lange einkochen, bis der Zucker goldgelb karamellisiert. Mit dem Apfelsaft ablöschen und die Zitronenschale und Zimt Stange zugeben. Die restliche halbe Vanilleschote mit einem Messer aufschlitzen und das mit dem Messerrücken ausgekratzte Mark beifügen. Rhabarber putzen und in Stücke schneiden. Zum Sud geben und darauf achten, dass der Rhabarber nicht ganz verkocht. Die Zimtstange wieder entfernen.

Die Soufflés vorsichtig auf Dessertteller stürzen. Mit dem Rhabarberkompott und einigen Erdbeeren dekoriert sofort servieren.