

**Hobbyköche „Freiämter Chuchi“
Montag, 11. Mai 2015**



Menue

Kochen für Gäste



Frühlings-Lasagne mit Morcheln



**Rindsfiletwürfel in Senfsauce mit
Gemüse-Bouquet im Parmesan-Körbchen**



Erdbeeren-Roulade



Frühlings-Lasagne mit Morcheln

Zutaten (4 Portionen):

200 g frische Morcheln (oder getrocknete)
200 g Champignon
8 weisse Spargelspitzen
8 grüne Spargelspitzen

1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Schalotte
2 dl Portwein, weiss
2 Becher Saucenrahm
½ Bund Peterli (ev. glattblättrig)
50 g Parmesan, gerieben
8 Stk Lasagneteigblätter
Butter
Pfeffer, Salz



Wenn die Morcheln getrocknet sind einweichen.
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. weich garen. Rahm, Peterli und Frühlingszwiebeln beifügen, kurz aufkochen, abschmecken und würzen.

Teigwaren im Salzwasser al dente kochen und kurz in heisser Butter schwenken. Anrichten nach eigener Phantasie, mit Peterli und Parmesan überstreuen und servieren

Rindsfiletwürfel in Senfsauce

Zutaten (4 Portionen):

1 Peperoni rot
480 g Rindsfiletwürfel
1 EL Bratbutter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 dl Weisswein z.B. Chardonnay
2 dl Kalbsfond
2 EL Senf grobkörnig
120 g Crème fraîche
Petersilie für die Garnitur



Peperoni in feine Streifen schneiden. Rindsfiletwürfel in heisser Bratbutter anbraten. Aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseite stellen.

Peperonistreifen im Bratensatz andünsten. Mit Wein und Kalbsfond ablöschen. Etwas einkochen lassen. Senf und Crème fraîche dazurühren. Einkochen, bis die Sauce bindet.

Fleischsaft zur Sauce giessen. Nötigenfalls noch etwas einkochen lassen. Fleisch begeben und erwärmen. Sauce darauf jetzt nicht mehr kochen, da das Fleisch sonst an Zartheit verliert. In vorgewärmte Schalen oder Teller anrichten. Mit Petersilie garnieren.

Gemüse-Bouquet im Parmesan-Körbchen

Zutaten (4 Portionen):

Parmesan-Körbchen

125 g Parmesan, frisch gerieben

1 EL Mehl

Füllung

2 Schalotten, fein gehackt

wenig Butter

600 g tiefgekühlte Gemüsemischung

1 dl Gemüsebouillon

1 dl Saucen-Halbrahm

2 EL Petersilie, fein gehackt

Salz, nach Bedarf

Pfeffer, nach Bedarf

wenig glattblättrige Petersilie für die Garnitur



Parmesan-Korbchen und so wirds gemacht:

Käse und Mehl mischen, in 4 Portionen teilen. Den Boden einer beschichteten Bratpfanne (24 cm Ø) gleichmässig mit 1 Portion Käse bestreuen, bei guter Hitze ca. 3 Min. goldgelb backen; nicht zu dunkel backen, da der Käse sonst bitter wird. Sorgfältig herausnehmen, sofort mit der ungebrauchten Seite nach oben über eine umgekehrte kleine Schüssel stülpen, mit Haushaltspapier andrücken, sodass sich eine Schale bildet, kurz auskühlen, auf ein Gitter stellen. Mit den 3 restlichen Portionen gleich verfahren.

Füllung und so wirds gemacht:

Schalotten in der warmen Butter andämpfen. Gemüse beifügen, mitdämpfen. Die Bouillon dazugiessen, zugedeckt ca. 10 Min. knapp weich köcheln. Gemüse aus der Flüssigkeit nehmen, zugedeckt warm stellen. Für die Sauce Rahm und Petersilie in die Flüssigkeit geben, aufkochen, würzen.

Servieren:

Gemüse in die Parmesan-Körbchen verteilen, Sauce darüber geben, garnieren, sofort servieren.

Erdbeeren - Roulade

Zutaten (4 Portionen):

6 Eigelb
100 g Zucker
4 Eiweiss
90 g Mehl

Füllung:

1 dl Milch
1 Beutel Varietà-Pulver
2 Becher FriFrut
Erdbeer-Rhabarber
1 dl Rahm
250 g Erdbeeren



Backofen auf 230 Grad vorheizen. Ein Backpapier auf den Blechrücken legen. Eigelb mit 60 g Zucker während 10 Minuten schaumig schlagen. Eiweiss steif schlagen, restlichen Zucker einrieseln lassen. Zur Eimasse geben, Mehl darüber sieben und vorsichtig darunter heben. Teig auf dem Backpapier gleichmässig verstreichen. In der Ofenmitte ca. 8 Minuten goldbraun backen. Das Biskuit sofort vom Blech ziehen und mit dem Blech zugedeckt vollständig auskühlen lassen.

Für die Füllung Milch und Varietà-Pulver mit dem Handrührgerät ca. 1 Minute schaumig schlagen. FriFrut beigeben und 2-3 Minuten weiter schlagen. Rahm steif schlagen und darunter ziehen. Die Crème zugedeckt 20 Minuten kühl stellen. 4 Erdbeeren für die Garnitur beiseite stellen. Restliche Beeren vierteln.

Das Biskuit der Länge nach halbieren. Die Crème aufrühren und auf beiden Biskuits verteilen. Erdbeeren darauf legen. Biskuits von der breiten Seite her einrollen, in Folie einwickeln und 2-3 Stunden kühl stellen. Aus jeder Roulade 4 Stücke schneiden und mit je einer halben Erdbeere garnieren.