

Hobbyköche „Freiämter Chuchi Wohlen“
Montag, 11. Dezember 2017
(Adrian und Edi)



Kartoffelstampf mit pochiertem Ei
und
Weissen Trüffeln



Orangen-Fenchel-Salat
mit gebratenen Jakobsmuscheln
und Trevisano-Salat
an einer Pernodsauce



Rindsentrecôte mit verschiedenen Gemüsen



Tiramisu



Orangen-Fenchel-Salat mit gebratenen Jakobsmuscheln an einer Pernodsauce und Trevisano-Salat

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht

Besonderes:

- Pernodsauce:

Rezept siehe nächste Seite



Zutaten

4	St	kleine Orangen (oder 2 grosse)
1	St	Fenchel
2	g	Rosmarin
50	ml	Olivenöl kaltgepresst Pfeffer Salz
12	St	Jakobsmuscheln frisch
10	g	Olivenöl zum Braten
5	g	Butter
100	g	Trevisano-Salat

Fleur de Sel

Zubereitung

Die **Orangen** filetieren und den **Saft**, der dabei entsteht, beiseite stellen.

Den **Fenchel** in kleine Würfel schneiden und zum **Orangensaft** geben.

Den **Rosmarin** klein hacken und dem **Fenchel** zufügen.

Mit **Olivenöl** vermischen und mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

Die **Jakobsmuscheln** in einer heissen Pfanne kurz auf beiden Seiten goldbraun anbraten, **Butter** hinzufügen und auf der Seite 1 Minute ziehen lassen.

Trevisano-Salat in kleine Streifen schneiden und waschen.

Die **Orangenfilets** auf einem Teller anrichten, mit der **Fenchel-Vinagrette** ‚nappieren‘.

Trevisano leicht darüber streuen und die **Muscheln** hinzugeben.

Mit etwas **Fleur de Sel** abschmecken.

30 g kleiner Fenchel
½ St Schalotte
½ CL Butter
2 EL Pernod
½ dl Weisswein
½ dl Bouillon

4 EL Doppelrahm

Salz
Cayenne
Curry
Zitronensaft

Pernodsauce

Sehr fein schneiden
Sehr fein schneiden
Zusammen in Sauteuse kurz anziehen
Mit **Pernod** und
Weisswein ablöschen, um die Hälfte reduzieren
Mit **Bouillon** auffüllen und auf zwei Esslöffel
einkochen
Rahm zufügen und durch ein feines Sieb
passieren, den **Fenchel** mit einem Löffel durch
das Sieb auspressen
Die Sauce mit **Salz**, mit einem Hauch **Cayenne**
einer Spur **Curry**
und ein paar Tropfen **Zitronensaft** würzen.
Sauce zur sämigen Konsistenz kochen.

Rindsentrecôte mit drei verschiedenen Gemüse

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht

Besonderes:

-

Bei fehlenden Artischocken:

3 Gemüse anrichten

- Broccoli
- Schwarzwurzeln
- Rüebl



Zutaten

Gemüse

250 g Broccoli
250 g Schwarzwurzeln
250 g Rüebl

Für das Fleisch

800 g Rindsentrecôte

1 St Knoblauchzehe
(in feine Streifen
geschnitten)
8 St kleine Tomaten
Salz
Pfeffer
½ dl Weisswein
2.5 dl Rahm
div. Frische gemischte Kräuter
80 g Pecorino Vecchio

Zubereitung

Entrecôte

Fleisch salzen und pfeffern.

In der heissen Pfanne scharf anbraten.

In den auf 200°C vorgeheizten Ofen ca. 25 – 30 Minuten (je nach Dicke) geben. Kerntemperatur 55°C. Herausnehmen und in Alufolie 15 – 30 Minuten ruhen lassen.

Sauce:

Knoblauch, Tomaten, Salz und Pfeffer in den Bratensatz beifügen.

Weisswein dazugiessen, kurz einkochen lassen.

Aufmontieren mit **Rahm**.

Sauce nochmals sehr heiss erhitzen, **Kräuter** begeben und sofort über das Fleisch verteilen.

Pecorino darüberhobeln.

Tipps

-

Kartoffelstampf mit pochiertem Ei und weissen Trüffeln

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Besonderes:

Trüffelhobel bereit halten



Zutaten

4	St	grosse, mehlig kochende Kartoffeln
1	lt	Gemüsebouillon
2	EL	Essig
4	St	Eier
100	g	Butter
		Aceto balsamico di Modena
		Kräutersalz
		Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1	St	weisse Trüffel (je nach Budget)

Zubereitung

Kartoffeln in der kochenden **Gemüsebouillon** weich garen, **Kartoffeln** abgiessen, **Kartoffeln** zugedeckt beiseite stellen.

In einem grossen Topf **Wasser** mit Essig zum Kochen bringen, vor dem Siedepunkt von der Herdplatte ziehen.

Eier sorgfältig aufschlagen, zuerst in eine Tasse geben, dann ins siedende **Wasser** gleiten lassen.

Nach ca. 1 1/2 Minuten, wenn die **Eier** weiss und etwas kompakt geworden sind, mit der Schaumkelle aus dem Wasser fischen und auf ein Küchenpapier legen.

Butter in einem Pfännchen erwärmen, bis sie leicht braun ist.

Anrichten

Einige **Balsamico-Spritzer** auf die Teller dressieren.

Kartoffeln auf die Teller verteilen, mit einer Gabel zerquetschen, je ein **Ei** darauf platzieren, grosszügig mit braunem **Butter** übergiessen salzen und pfeffern.

Mit dem Trüffelhobel am Tisch **weisse Trüffel** über die Portionen hobeln.

Tipps

- Anstelle von brauner Butter, kann auch Trüffelöl verwendet werden.

11. Dezember 2017 Kurt Notter

Tiramisu

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht

Besonderes:

- Tiramisu abfüllen in Gläser



Zutaten

4	St	sehr frische Eier
4	EL	Feinkristallzucker
350	g	Mascarpone
2	EL	Amaretto
4	St	Espressotassen starker, gesüsster Kaffee
6	St	Löffelbiskuits

Gutes, ungesüßtes
Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung

Eier trennen.

Eigelbe und **Zucker** schaumig rühren.

Mascarpone mit der Masse verrühren, so dass die Crème luftig bleibt.

Eiweiss steif schlagen, unterheben.

Amaretto mit dem Kaffee vermischen.

Löffelbiskuits in den **Amaretto-Kaffee** eintauchen, je ein **Biskuit** auf den Boden der Dessertgläser legen.

Eine Lage **Mascarpone-Crème** darüber verteilen, je ein halbes getränktes **Biskuit** darauf placieren, mit **Mascarpone-Crème** auffüllen.

Für mindestens zwei Stunden – oder noch besser einen Tag – in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren mit **Kakao** bestäuben.

Tipps

- Etwas vom geschlagenen Eiweiss separieren und vor dem servieren auf das Tiramisu geben und dann mit Kakaopulver bestreuen