

Hobbyköche „Freiämter Chuchi Wohlen“ Montag, 15.5.2018



Kochen für Gäste

Zitronengrassuppe mit Crevettenspiess



Lauwarme Spargeln mit Vinaigrette



**Chateaubriand mit Kartoffelgratin
und Saisongemüse**



Erdbeer-Schichtdessert

Zitronengrassuppe mit Crevettenspiess

Zutaten (4 Portionen):

200 g Noilly Prat
90 g Portwein, weiss
60 g Zitronengras, gerüstet
20 g Butter (1)
12 g Curry, Madras
8 g Currypaste, grün
800 g Geflügelfond, hell
250 g Vollrahm, 35% (1)
80 g Äpfel, geschält, ohne Kerngehäuse
120 g Ananas, frisch, geschält
20 g Petersilie, glattblättrig, frisch
50 g Butter (2)
160 g Vollrahm, 35% (2)
10 g Kerbel, frisch

Spiess:

15 Riesencrevetten, je 3 auf einem Spiess
Salz, Pfeffer weiss aus der Mühle
20 g Bratbutter

Vorbereitung:

Noilly Prat und Portwein aufkochen und auf die Hälfte reduzieren.
Zitronengras in feine Streifen schneiden. Petersilie waschen und zupfen.
Äpfel, Ananas und Petersilie zusammen hacken. Butter (2) in Würfel schneiden und kühl stellen. Kerbel waschen, zupfen und trockentupfen.

Zubereitung:

Zitronengras in Butter (1) andünsten. Currypulver und grüne Currypaste begeben und mitdünsten. Mit der Reduktion von Noilly Prat und Portwein ablöschen. Mit Geflügelfond und Vollrahm (1) auffüllen und zum Siedepunkt bringen. 30 Minuten auf kleiner Flamme zugedeckt kochen. Zitronengras absieben. Ananas, Äpfel und Petersilie begeben und weitere 15 Minuten kochen. Suppe pürieren. Kalte Butterflocken unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen in die Suppe rühren und abschmecken. Riesencrevetten mit Salz und Pfeffer würzen. In heisser Bratbutter glasig sautieren.

Anrichten:

Vollrahm (2) steif schlagen. Die Hälfte des geschlagenen Vollrahms in die Suppe geben. Die Suppe vorsichtig darübergiessen einen Löffel Vollrahm daraufsetzen. Mit Kerbelblättchen und Spiess garnieren und sofort servieren.

Lauwarme Spargeln mit Vinaigrette

(Für 4 Personen)

Zutaten :

16 grüne Spargeln
3 EL Weinessig
3 EL Spargelfond
7 EL Olivenöl
2 Tomaten concassé
Peterlie gehackt
Salz und Pfeffer
Sesam geröstet
Butter
Salatdekoration

Zubereitung:

Spargeln schälen in
Salzwasser mit Butter kochen

Vinaigrette zubereiten

Anrichten:

Spargeln lauwarm mit Sesam
bestreuen, Salat dazugeben. Das
Ganze mit Vinaigrette übergießen

Chateaubriand mit Saisongemüse

Zutaten

- 800 g Rindsfilet (Mittelstück)
- 1 EL Bratbutter
- ½ Bund Zitronenthymian
- 3 EL Öl
- 2 Knoblauchzehen, geschält
halbiert
- Salz und Pfeffer

Rindsfilet 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen mit einer ofenfesten Form auf 80 °C vorheizen.

Pfanne mit dem Öl auf höchster Stufe erhitzen. Wenn das Öl heiss ist, d.h. flüssig wird wie Wasser, Rindsfilet hineinlegen. Während ca. 3–4 Minuten rundum anbraten, bis es schön goldbraun ist.

Das Fleisch in die vorgewärmte Form geben und mit Salz und Pfeffer würzen. An der dicksten Stelle Fleischthermometer hineinstecken, sodass die Spitze etwa in der Mitte des Bratens ist.

Butter, Knoblauch und Zitronenthymian auf das Fleisch legen und die Form in die Mitte des vorgeheizten Ofens schieben. Thermometer auf 55 °C einstellen. Das Fleisch gart nun ca. 1,5 Stunden.

SAUCE BÉARNAISE

(Für 4 Personen)

ca. 50 g Schalotten gehackt
10 Pfefferkörner zerdrückt
3 Eigelb
Salz
wenig Cayenne
½ dl Estragon-Essig
1 dl Weisswein
150 g Butter
Zitronensaft
Estragonblätter gehackt als Einlage

- Butter klarifizieren: erhitzen, Buttermilch absinken lassen, Butter abgiessen
- Den Estragon-Essig, die Pfefferkörner die Schalotten in einer Kasserolle bis auf 3 EL einreduzieren, absieben und erkalten lassen
- Den Weisswein und die Eigelb mit der Reduktion vermengen
- Das Ganze in dem unter dem Siedepunkt gehaltenen Wasserbad fortwährend schwingen und zu einer dickbleibenden Creme verarbeiten (Masse bleibt zum Teil am Schneebeesen)
- An mässiger Wärme, ausserhalb des Wasserbades, die Butter langsam, unter tüchtigem aber leichtem Schwingen mit dem Schneebeesen unter die Creme mischen
- Vorsichtig salzen, pfeffern
- Zitronensaft und Cayenne zugeben
- gehackte Estragonblätter begeben
- Die Sauce lässt sich an temperierter Stelle kurze Zeit aufbewahren

SAUCE BORDELAISE

Rotwein
Schalotten
Pfefferkörner, Thymian, Lorbeer
Demi-glace
Ochsenmark

Eine Reduktion von Rotwein, gehackten Schalotten, zerdrückten Pfefferkörnern, etwas Thymian und Lorbeer auf die Hälfte einreduzieren; absieben, aufgefüllt mit ca. derselben Menge Demi-glace, köcheln lassen, abschmecken. Ochsenmarkscheiben dazugeben

Kartoffelgratin nach Rezept oder nach eigener Art

Zutaten (4 Portionen):

60 g Butter
1 EL Butter (für die Form)
50 g geriebener Sbrinz
800 g Kartoffeln
2 Stk. Knoblauchzehen
2 dl Milch
1 Prise Muskat, gerieben
½ Bund Peterli, gehackt
100 g Rahm
1 Prise Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und in gleichmäßig große, dünne Scheiben schneiden.
2. Eine Auflaufform mit Butter auspinseln und die Hälfte der Kartoffelscheiben gleichmäßig darauf verteilen.
3. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und den durchgepressten Knoblauch darüber verteilen. Jeweils die Hälfte von Käse und der Butter in Flocken über die Schicht geben.
4. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die restlichen Kartoffeln einschichten und nochmals würzen.
5. Die Milch mit dem Rahm mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Dies dann über die Kartoffeln gießen. Das Gratin mit Alufolie abdecken und im Backofen auf der mittleren Schiene backen.
6. Nach 50 Minuten das Gratin mit dem restlichen Käse und den restlichen Butterflocken belegen und offen ca. 20 Minuten im Backofen auf der mittleren Schiene bei 220°C überbacken. Garprobe mit einer Gabel machen

Erdbeer-Schichtdessert

5. Erdbeeren, Mascarponecreme und Amaretti/Merisque lagenweise in 4 – 6 Dessertschalen oder -gläser füllen. Mindestens 1 Stunde kühl stellen. Zum Servieren mit Minzblättern garnieren.

4 – 6 Personen

Zutaten

100 g	Amaretti oder Merisque
500 g	Erdbeeren
75 g	Zucker
2 EL	Zitronensaft
250 g	Mascarpone
2 dl	Rahm
1 Päck.	Bourbon-Vanillezucker

Zubereitung

1. Die Amaretti oder Merisque in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Wallholz fein zerstoßen.
2. Die Erdbeeren waschen, rüsten und würfeln. Mit 2 Esslöffel Zucker und 1 Esslöffel Zitronensaft mischen.
3. Den Mascarpone mit dem restlichen Zucker und dem restlichen Zitronensaft gut verrühren (nicht mit der Maschine!).
4. Den Rahm steif schlagen, dabei nach und nach den Vanillezucker einrieseln lassen. Den Rahm unter die Mascarponecreme ziehen.