

# **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



4 – 6 Personen

### Zutaten

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

### Zubereitung

1. Die Amaretti oder Merinque 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.

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