

**Hobbyköche „Freiämter Chuchi Wohlen“
Montag, 8. April 2019**



**Menue
Frühlingsmenue**

Apéro: Gougères



Cassolette d'asperges blanches et Morilles



Saltimbocca mit Risotto Milanese



Flammbierte Caramel-Birnen mit Chilli

Gougères

Zutaten für ca. 24 Stück:

1 Portion Brüheteig (sep. Rezept)

90 g Gruyère, gerieben
Pfeffer, Muskatnuss

1 Ei verquirlt
2 EL Hanf- oder Sesamsamen,
Mohn oder Buchweizen

1. Teig zubereiten. Gruyere daruntermischen, würzen.
2. Mit 2 Teelöffeln mit genügend Abstand baumnussgrosse Häufchen auf die vorbereiteten Bleche geben.
3. Miteinander im auf 180°C Heissluft/Umluft vorgeheizten Ofen 22-27 Minuten backen. Ofentüre spaltbreit öffnen, Gougères 5-10 Minuten trocknen lassen. Warm servieren.

Tipp: Zum Apéro mit einem Glas Weiss- oder Schaumwein servieren.

Zutaten Brüheteig

2 dl Wasser oder halb Milch/halb Wasser
1/4 Teelöffel Salz
50 g Butter
125 g Weissmehl
2–3 mittlere Eier, je ca. 52 g schwer (mit Schale)
nach Belieben etwas Eigelb

Zubereitung: Brand- oder Brüheteig Schritt für Schritt auf www.wildeisen.ch

Cassolette d'asperges blanches et morilles

Zutaten (4 Portionen):

Spargel:

500 g weisse Spargelstangen
Muskatnuss
Meersalz
Prise Zucker

Morcheln:

Etwa 8 getrocknete Morcheln
1 mittlere Schalotte, fein geschnitten
30 g Butter
100 ml Vin jaune oder Martini extra dry
120 ml heller, kräftiger Geflügelfond, gelierend
100 ml Vollrahm
Kräutersalz, weisser Pfeffer

Zubereitung

Spargel:

(1) Spargel schälen. Ca. 4 dl Wasser würzen und die Schalen darin 20 Minuten lang auskochen, absieben, Filtrat auffangen und auf kleinem Feuer heiss halten.

(2) Spitzen des geschälten Spargels abschneiden, Rest in mundgerechte Stücke schneiden. Mit einem feuchten Küchenpapier zudecken und beiseitestellen.

Morcheln:

(3) Getrocknete Morcheln mit heissem Wasser überdecken und 20 Minuten einweichen. Einweichwasser filtrieren und auffangen. Morcheln halbieren, kalt abspülen bis sie sandfrei sind.

(5) Schalotten in Butter andünsten. Mit dem filtrierten Einweichwasser der getr. Morcheln, Vin jaune und Geflügelfond ablöschen und langsam einreduzieren. Abschmecken mit Kräutersalz und weissem Pfeffer. Absieben. Die Morcheln zugeben und mit geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten garen, abschmecken. Ev. nochmals absieben, die Morcheln warmstellen.

(6) Den Jus bei kleiner Hitze auf ca. 1 dl einköcheln. Rahm zugeben, abschmecken.

Finish:

Ca. 12 Minuten vor dem Servieren die Spargelstücke im Schalenfond garkochen, nach etwa 2 Minuten die Spitzen zugeben und mitgaren. Spargeln aus dem Schalenfond herausheben, im heissen Topf mit den warm gestellten Morcheln mischen.

Saltimbocca

Kalbsschnitzel mit Salbei

Zutaten (4 Portionen):

8 dünne Kalbsschnitzel (ca. 480 g)
8 Salbeiblätter
8 Tranchen Parmaschinken

15 g Bratbutter
Salz, Pfeffer *aus der Mühle*
1 dl Marsala
1 dl Kalbsfond
20 g Butter *eiskalt*

Ofen auf 80°C vorheizen. Ein mit Backpapier belegtes Blech einschieben. Kalbsschnitzel auf Platte auslegen. Mit Salbei und Rohschinken belegen und diese mit Zahnstochern fixieren.

Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Saltimbocca erst auf der belegten Seite 1 Minute scharf anbraten. Wenden und nochmals 1 Minute braten. Wenig salzen und pfeffern. Auf dem vorgewärmten Blech im Ofen warm halten.

Bratensatz sofort mit Marsala und Fond ablöschen. Bei grosser Hitze einkochen und mit der kalten Butter verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Saltimbocca auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit dem Jus überziehen und sofort servieren.

Risotto milanese

4 Personen

1 EL Olivenöl in einer Pfanne warm werden lassen
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst andämpfen

200 g Risottoreis (z. B. Arborio) unter Rühren dünsten, bis er glasig ist.

2 dl Weisswein, die Hälfte dazugiessen, vollständig einkochen, restlichen Wein dazugiessen, ebenfalls vollständig einkochen

ca. 0.6 l Gemüsebouillon, heiss unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist.

Ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist
1 Briefchen Safran begeben
40 g geriebener Parmesan oder Sbrinz
1 EL Olivenöl darunter rühren.

Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.

Flammbierte Caramel-Birnen mit Chili

Zutaten (4 Personen)

3 Orangen
50 g Zucker
2 grosse Birnen
Chilipulver oder Chiliflocken
2 EL Grand Marnier
4 Kugeln Schokoladenglace oder Mangosorbet

Zubereitung

- (1) Von $\frac{1}{2}$ Orange die Schale fein abreiben. Den Saft aller Orangen auspressen.
- (2) In einer mittleren Pfanne den Zucker zu goldbraunem Caramel schmelzen. Nach und nach den Orangensaft beifügen und solange leise kochen lassen, bis sich der Caramel aufgelöst hat. Zuletzt die abgeriebene Orangenschale beifügen.
- (3) Die Birnen schälen, halbieren und entkernen. Die Birnenhälften zugedeckt im Orangen-Caramel-Sud weich kochen. Herausnehmen und zugedeckt beiseitestellen.
- (4) Den Sud sirupartig einkochen lassen. Am Schluss mit etwas Chilipulver oder Chiliflocken abschmecken.
- (5) Vor dem Servieren die Birnen in die Sauce geben und beides wieder erwärmen; dabei wenn nötig die Sauce noch etwas verdünnen. Den Grand Marnier beifügen und sofort anzünden.
- (6) Die flammbierten Birnen noch warm in Dessertschalen anrichten und mit je 1 Kugel Schokoladenglace oder Mangosorbet servieren.