

Chochete vom 11.April 2011

Menu

Blätterteigstangen

**Gedämpfte Felchenrouladen an
Vermouth-Sauce**

Kalbs-Carrébraten an Rotwein-Sauce

Mit gespickten Knöpfli

und grillierten Cherry-Tomaten

Frischer Fruchtsalat

Weine

Zu Apéro und Vorspeise:

Oeil-du-Perdrix

Zum Hauptgang:

Hallauer Juwel

Gelungene Chochete wünscht uns allen

Heinz Kuhn

Blätterteigstangen

(für 6 Personen)

1 Blätterteig rechteckig

Füllung:

100 g Contadou Frischkäse

50 g Schinken

Für die Füllung, Schinken fein hacken, mit Contadou mischen.

Die Füllung auf dem Blätterteig verteilen. Teig einmal zusammenlegen. Mit dem Wallholz leicht zusammendrücken.

Teig mit Teigholz und Rädli in 2 cm Streifen schneiden. Auf ein Backpapier legen. Die Teigstreifen spiralig drehen.

In der Mitte des auf 200 °c vorgeheizten Ofens während ca. 15 Minuten goldbraun backen. Zum servieren kreuzweise auf Platte anrichten.

Gedämpfte Felchenrouladen an Vermouth-Sauce

Für 6 Personen

6 Felchenfilets, ohne Haut

3 Esslöffel Vermouth

½ Teelöffel Salz

Pfeffer aus der Mühle

2 Zucchini

Die Felchenfilets trockentupfen, allfällige Geräten entfernen, Fisch mit Vermouth beträufeln, würzen. Zucchini in feine Streifen schneiden, blanchieren, überlappend auf Arbeitsfläche legen, Fischfilets darauflegen, aufrollen mit Zahnstocher befestigen, ins Dampfkörbchen legen. Dämpfen: zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten, anschliessend ca. 20 Minuten bei 60⁰c zugedeckt durchziehen lassen.

Vermouth-Sauce

Reduktion

3 Esslöffel Butter in einer Pfanne warm werden lassen, 1 ½ Esslöffel Mehl begeben unter Rühren mit Schwingbesen bei mittlerer Hitze dünsten. Das Mehl darf keine Farbe annehmen. Von der Herdplatte ziehen.

Für Herstellung Fischfond

800 g Fischgräten kalt abspülen, mit Küchenschere in ca. 3 cm breite Streifen schneiden, beiseite stellen. 3 Schalotten, 1 Rüebli, 100 g Sellerie, 100 g Lauch, kleinschneiden in Oel andämpfen. 3 dl Weisswein dazugeben, 5 Minuten köcheln lassen. Fischgeräte begeben, 2 Zweigen Dill, 2 Lorbeerblätter 2 Nelken, 1 Teelöffel schwarze Pfefferkörner zerdrückt, begeben, Soviel Wasser begeben, dass Fischgräten knapp bedeckt sind, aufkochen. Mit Schaumkelle entstandener Schaum abschöpfen. Bei kleiner Hitze 30 Minuten ziehen lassen. Sieb mit feinem Tuch auslegen und Fond absieben.

4.5 dl Fischfond, 1.5 dl Vermouth beides aufs Mal dazugiessen, unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze auf ca. 4 dl einkochen. Panne von der Platte ziehen.

Sauce

3 Eigelb, 4 Esslöffel Rahm, 1.5 dl Vermouth alles in einer Schüssel verrühren. 4 Esslöffel heisse Reduktion unter Rühren zur Eimasse geben, alles zur restlichen Reduktion giessen. Unter Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen, Pfanne von der Platte ziehen. Abschmecken.

Chochete vom 11.April 2011

Kalbscarrébraten an Rotwein-Sauce mit gespickten Knöpfli und gegrillten Cherry-Tomaten

Für 6 Personen

2 Kg Kalbskoteletten am Stück, (Strahlknochen vom Metzger entfernen lassen) mit Pfeffer aus der Mühle, Salz und Oel einreiben und einziehen lassen. Backofen auf 180^oc vorheizen. Carrébraten in Bräter legen, beidseitig Goldbraun anbraten, mit Rosmarinzweigen belegen und ca. 60 Minuten (oder 68^oc Kerntemperatur) Garen lassen. Ofen ausschalten und bei offener Tür 10 Minuten ruhen lassen.

Rotwein-Sauce

Reduktion

6 dl leichter Rotwein, 3 rote Schalotten feingehackt, 1 Zweiglein Rosmarin in eine Pfanne geben und auf die Hälfte einkochen lassen. Reduktion absieben und in die Pfanne zurück giessen.

Sauce

6 Teelöffel Maizena, 1.5 dl Bouillon, ausgekühlt , 1 Esslöffel Cognac, 1 Teelöffel Zucker aufrühren, zur Reduktion giessen, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, ca. 3 Minuten kochen bis die Sauce sämig ist. Abschmecken.

Chochete vom 11.April 2011

Gespickte Knöpfli

450 g Mehl, 5 Eier, 2.25dl Mineralwasser, 1.5 Teelöffel Salz in eine Schüssel geben, mit einer Kelle bearbeiten bis ein elastischer, dicker Teig entsteht. 50 g getrocknete Tomaten fein gehackt, unterziehen. Teig 30 Minuten stehen lassen. Knöpfli im Salzwasser kochen, abkühlen. Kurz vor dem Anrichten in der Bratpfanne mit wenig Butter nochmals erhitzen.

Gegrillte Cherry-Tomaten

500 g Cherry-Tomaten, kreuzweise einschneiden, in feuerfeste Form geben, mit Oel bepinseln, Oregano darüber geben. Im Ofen 10 Minuten grillen.

Chochete vom 11.April 2011

Frischer Fruchtsalat an Grand Marnier-Sirup

Für 6 Personen

800 - 900 g verschiedene Früchte, je nach Saison, fein aufschneiden, Dessertschalen fächerartig anrichten. Fruchtsalat abdecken, kühlstellen.

Sirup

2.25 dl. Wasser, 6 Esslöffel Zucker, von einer halben Zitrone die dünn abgeschälten Schalen, 1 Vanillestengel, aufgeschnitten, Alles aufkochen, 2-3 Esslöffel Zitronensaft zugeben, auskühlen lassen, Vanillestengel und Zitronenschalen entfernen, 3 Esslöffel Grand Marnier unterziehen, Sirup auf den Fruchtsalat verteilen.

Chochete vom 11.April 2011

Einkaufszettel

Metzger:

Kalb carrébraten (vorbestellt)	2 Kg
Felchen ganz (vorbestellt)	3 Stk. (oder 6 Filets)
Schinken	4 Tranchen

Gemüseabteilung:

Zuchetti	2 Stk.
Rote Schalotten	500 g
Rüebli	1 Stk.
Sellerie	1 kleine Knolle
Lauch	1 Stk.
Cherry-Tomaten	500 g
Zitrone	1 Stk.

Kräuter: **Dill, Lorbeer, Oregano, Rosmarin,**

Saison-Früchte **900 g**

Übriges:

Blätterteig rechteckig	2 Stk.
Contadou Frischkäse	100 g
Eier	7 Stk.
Butter	250 g
Halbrahm	180 g
Vanillestengel	1 Stange
Mehl	500 g
Getrocknete Tomaten	1 Glas

Mitbringen:

Grand Marnier, Cognac, Vermouth weiss, Bouillon, Zucker, Maizena, Salz, Pfeffermühle.

Utensilien:

Gemüsehobel, Fischfiletmesser, Passiersieb, Passiertuch, Wallholz, Teigholz, Teigrädli, Waage.