

Kochkurs am 21.10.12
für die Freihellenköche
in der Eichmühle

Apéro:
Rosensoye Röschling
Kümin Fieensack
Amuse Souches

Wein:

Sauvignon Blanc 2011
Klosterhof Lenzach
Clerc Bonnet
Cannonau di Sardegna
Toscana Riserba
Dac 2008

Café und Fianndises



Das Menu

Teigme von Wachteln u. Pilzen
Fasanen Pan fait u. Salat

Süssmaiscrème mit
Ricotta Ravioli

Thunfischsteak u. Riesenkrebse
Currygemüse u. Thraiers

Beelertes Kalksfilet im
Kräuter-Rohschinkenmantel
Balsamico-Rotweinsauce
Kartoffelpüree

Heissiseseen, Holmdorfsort
Sasayon mit Süsswein
und Saftan

Rezepte „Pfannegüxle“ Freiberrenköche vom 21. Oktober 2012

Terrine von Wachteln und Pilzen 4 Personen

4 Wachtelbrüstchen gewürzt und rosagebraten, bei Seite stellen.

50 gr. Butter, gebackte Zwiebeln und Kräuter

200 gr. Pilze Eierschwämmli, Steinpilze oder Sbitake und Champignon gerüstet.

40 gr. Sulzpulver mit Wasser oder einen spezifischen Fond aufkochen,

nun alle Zutaten in eine mit Plastikfolie ausgelegte Terrinenform einschichten.

Fasanenparfait mit einem kleinem Herbstsalat 4 Personen

200 gr. Fasanenbrust, gebackte Zwiebeln und Kräuter ansautieren.

etwas Cognac zum Ablöschen, ebenfalls etwas Portwein dazu geben,

25 gr. Sulzpulver zum abbinden.

Nun durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen kaltstellen und mit

100 gr. Schlagrahm vermischen, fertig abschmecken und ebenfalls in eine Terrinenform geben.

Süssmaiscrème mit Ricotta Ravioli

200 gr. Maiskörner mit etwas Zwiebeln andünsten,

½ Liter Gemüsefond zum auffüllen, abschmecken

½ Liter flüssiger Rahm dazugeben, alles gut Mixen und passieren.

Strudelteigblätter auslegen, mit einer Masse von Ricotta, Parmesan, Petersilie

und Gewürzen in gleichmässigen abständen Häufchen machen, dazwischen mit Eiweiss einstreichen,

und ein zweites Strudelteigblatt darüber legen. Nun die Ravioli ausstechen.

Im vorgeheiztem Ofen bei 200 Grad backen.

Thunfischsteak und Riesenkrevette Currygemüse und Thaireis 4 Personen

200 gr. bester Thunfisch und 4 Stck. Riesenkrevetten, 2 Stck. Zitronengras,

120 gr. Gemüsejulienne, Chinakohl, Karotten Lauch und Sojasprossen, etwas Ingwer

Mit Sesamoel alles zusammen andünsten, Currypulver dazugeben,

etwas Sweet Chilli und 2 dl. Kokosmilch.

100 gr. Jasminreis im speziellem Reiskocher dämpfen.

Poeliertes Kalbsfilet im Kräuter- und Roschinkenmantel 4 Personen

200 gr. Kalbsfilet pariert, gewürzt und rundum angebraten, kaltstellen.

100 gr. Petersilie, Liebstöckel, Kerbel oder Dill alles fein mixen, würzen.

50 gr. Olivenoel, 50 gr. Parmesan und etwas Bröseln zum Binden,

8 Scheiben Roschinken zum einwickeln.

Das Kalbsfilet wird in eine Alufolie eingerollt und auf 55 Grad Kerntemperatur gegart.

Rotwein- Balsamicosauce dazu.

Kartoffelpüree 4 Personen

600 gr. mehlig kochende Kartoffeln (Agria)

Salz, Muscatnuss, 50 gr. Butter und 1 dl. heisse Milch

Herbstbeeren und Früchte, Holundersorbet

Preiselbeeren, Andenbeeren, Goji Beeren und Hagebutten

Sabayon mit Süsswein und Safran

2 Eigelb, 1 ganzes Ei, 30 gr. Zucker und 2 dl. Süsswein