



483. CHOCHETE am 1. September 2010



M e n u e d u j o u r

zum Apéro:

Windrädli und gefüllte Gurken,

als Entrée:

Austernpilze im Weinteig mit Roquefortsauce

als Hauptgang:

Cordon Bleu classique mit Rosmarinkartoffeln und Salat

als Abschluss:

Champagner-Limetten-Creme



Chef du jour: Andreas



Apéro Duo

Gefüllte Gurken

2 Salatgurken in 2-3 cm breite Stücke schneiden, diese mit einem Kaffeelöffel nicht ganz aushöhlen, so dass ein Boden bestehen bleibt. Die Schale nach Belieben dekorativ wegschneiden

Frischkäsefüllung mit Tomaten

1 P. Cantadou mit Kräutern

1 Tomate entkernt, klein

gewürfelt,

Paprika

mischen, in einen Spritzsack geben, die Hälfte der Gurkenstücke damit füllen

Frischkäsefüllung mit Meerrettich

1 P. Cantadou mit Meerrettich

Paprika

mischen, in einen Spritzsack geben, die restlichen Gurkenstücke damit füllen

Paprika und Curry dekorativ über die Füllungen streuen

Windrädli

200 g Mehl

140 g Butter, kalt, in Stücken

150 g Greyerzer gerieben

Salz, Pfeffer, Muskat in einer Schüssel mischen, zwischen den Fingern rasch zu einer gleichmässigen, kompakten Masse verreiben

3 EL saurer Halbrahm beifügen, kurz kneten, aber nur solange, bis der Teig zusammenhält

100 g Greyerzer gerieben

2 EL Mehl

mischen, auf der Arbeitsfläche verteilen, den Teig ca. 4 mm dick auswallen, Quadrate von ca. 6 cm Seitenlänge zuschneiden, vier mal diagonal einschneiden und zu Windrädchen falten. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen

Backen: im auf 200° vorgeheizten Ofen während ca. 12 Minuten



Entrée

Austernpilze im Weinteig mit Roquefortsauce

900 g Austernpilze, Salz, Pfeffer aus der Mühle
3 Eier
375ml trockener Weisswein
300 g Weizenmehl
225 g Roquefort
150 ml Milch
300 g Sauerrahm
1,5 TL grüne Pfefferkörner
Fett zum Ausbacken

Austernpilze putzen und den Stiel herausschneiden. Grössere Pilze halbieren. Pilze salzen und pfeffern. Eier trennen, Eigelbe, Wein, Mehl und etwas Salz verrühren. Bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit zugeben. Teig 10 Minuten aufgehen lassen.

Roquefort durch ein Sieb streichen und mit Milch verrühren. Sauerrahm und grünen Pfeffer dazugeben und alles glattrühren. Austernpilze durch den Teig ziehen und im heissen Fett goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Pilze mit der Roquefortsauce servieren.



zum Austernpilz

Seit den 70er Jahren gibt es den aus China stammenden muschelförmigen Austernpilz auch bei uns. Er wird auch Austersaitling oder Kalbfleischpilz genannt. Auf präparierten Strohhallen kultiviert ist er heute rund ums Jahr erhältlich.

Der Hut des Austernpilzes hat eine grau-braune bis schwärzliche Oberseite, an der Unterseite ist er weiss. Sein Durchmesser beträgt 10-25 cm. Im Geschmack erinnert der Pilz an Champignons oder Pfifferlinge. Sein Fleisch ist von weicher Konsistenz. Austernpilze haben einen hohen Eiweissanteil und enthalten besonders viel Kalium und Phosphor.

Bei Austernpilzen nur frische Ware ohne Flecken oder angetrocknete Stellen kaufen! Die Pilze vorsichtig mit einem Pinsel oder Küchenmesser putzen, auf keinen Fall in Wasser liegend reinigen. Austernpilze werden unmittelbar vor dem Braten oder Dünsten zerkleinert oder am Stück – wie ein Schnitzel – in der Pfanne gebraten. Damit der Eigengeschmack erhalten bleibt, nur zart mit Salz, Pfeffer, Petersilie und etwas Knoblauch würzen.



Hauptgang:

Cordon bleu classique mit Rosmarinkartoffeln und Salat

Zutaten für 1 Cordon bleu:

100 g Kalbsfilet (Eckstück), vom Metzger als Tasche aufgeschnitten,
60 g Bauernschinken
60 g Alpkäse
Salz, Paprika, etwas Thymian
1 Ei
100 g Paniermehl (Mie de pain)
Mehl
Raps- oder Erdnussoel /Butter

Die beiden Teile des Kalbsplätzchens mit dem Fleischhammer etwas dünn klopfen
Käse im Schinken einrollen, in die Fleischtasche legen, Enden gut andrücken, Fleisch würzen
Fleisch erst im Mehl wenden, dann im geschlagenen Ei und schliesslich im Paniermehl. Nur leicht panieren, damit das Cordon bleu beim Braten schön souffliert (aufgeht)

Schnitzel in der Bratpfanne mit viel Erdnussoel (zwei/drei Finger hoch füllen) bei mittlerer Hitze langsam braten, leicht schwenken, damit die Kruste die typische, gewellte Struktur bekommt. Mit Finger auf die Stelle des Käses drücken – gibt er nach, das Fleisch rausnehmen, kurz auf Küchenpapier abtropfen und auf Teller legen (warmstellen)
Vor dem Servieren mit brauner Butter übergossen.

Rosmarinkartoffeln

Zutaten für 8 Portionen

1,2 kg grosse, festkochende Kartoffeln
grobes Meersalz
10 EL Olivenöl
schwarzer Pfeffer
3 EL Rosmarinnadeln
2 Knoblauchzehen

Die Kartoffeln waschen, schälen und je nach Grösse der Länge nach vierteln bzw sechsteln.
In leicht gesalzenem Wasser 15-20 Min. nicht zu weich kochen. Gut abtropfen und ausdämpfen lassen, Dann mit dem Olivenöl, etwas Meersalz und Pfeffer mischen, Rosmarin grob hacken, Knoblauch mit Schale halbieren
Die Kartoffeln samt Knoblauch in zwei grossen beschichteten Pfannen oder (falls am Herd kein Platz ist) im Backofen bei 220° (auf heissem, eingöltem Blech) goldgelb braten – den Rosmarin erst gegen Schluss dazugeben, nachsalzen und mitrösten.



Dessert

Champagner – Limetten – Creme

Zutaten für 12 Portionen

400 g Himbeeren, tiefgekühlt
12 Blatt Gelatine
3 Pkt. Vanillezucker
8 Eier
225 g Zucker
150 ml Champagner
75 ml Limetten- oder Zitronensaft
500 ml Schlagrahm
evtl. Himbeeren, Limette, Minze zur Verzierung

Himbeeren auftauen. 9 Blatt und 3 Blatt Gelatine getrennt einweichen. Himbeeren pürieren, durch ein Sieb streichen. Fruchtmarmelade mit zwei P. Vanillezucker verrühren. Eier trennen. Eigelb und 8 EL warmes Wasser cremig schlagen. Zucker und 1 Pack Vanillezucker dabei einrieseln lassen. Champagner und Limettensaft unterrühren. 9 Blatt Gelatine ausdrücken, auflösen. Erst mit 4 EL Creme verrühren, dann unter die übrige Masse rühren. Ca. 10 Minuten kalt stellen.

In der Zwischenzeit die restlichen 3 Blatt Gelatine ausdrücken, auflösen und unter die Himbeersauce rühren. Ebenfalls 10 Minuten kalt stellen.
Rahm und Eiweiß getrennt steif schlagen. Nacheinander unter die Creme heben. Die Hälfte der Creme in eine Schale oder diverse Schälchen füllen. Die Hälfte der Himbeersauce locker unterziehen. Rest Creme und Himbeersauce drauf geben, leicht durchziehen. Ca zwei Stunden kalt stellen.

Mit Himbeeren, Limette und Minze verzieren