

Monatmenue Juni 2019 vom Capitulum

Apero vom Grossmarmit Kurt

Amuse Bouche

Vorspeise vom Majordomus Rolf

Gelber Gazpacho

Hauptgang vom Gross-Säckelmeister Hans

Cajun Butter Steak dazu

grillierte Aubergine mit Knoblauch und Kräutern

Cajun Kartoffelsalat

Dessert vom Grand-Chancelier Marcel

Schwarzwälder Kirschtorte



Freiherrn Chuchi
Wädenswil



Gelber Gazpacho

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1	Stk.	Gelbe Peperoni
500	Gr.	gelbe Tomaten
1	Stk.	Zwiebel
2	Stk.	Gekochte Maiskolben, alternativ Dosenmais 285 Gr. abgetropft
1	EL	Fleur de sel
4	EL	Olivenöl
1	Stk.	Chilischote
½	Bund	glattblättriger Peterli
4	EL	saurer Halbrahm Bouillon zum verdünnen

Zubereitung:

Peperoni halbieren, Kerne entfernen. Tomaten Peperoni und Zwiebel würfeln. Maiskörner vom Kolben schneiden. Alles in einer Schüssel mit Fleur de sel Mischen. Ca. 2 Std. im Kühlschrank ziehen lassen. Öl zum Gemüse geben und mit Stabmixer pürieren. Nach Belieben mit Bouillon verdünnen. Peterli hacken. Suppe mit Halbrahm, Chili und Peterli anrichten





Amus Bouche

Zutaten für 40 Stück

10 Scheiben Toastbrot

Kressebutter

1 EL Schweizer Mascarpone
50 g Butter, weich
30 g Kresse, fein gehackt
Salz, Pfeffer

Peperonibutter

1 EL Schweizer Mascarpone
50 g Butter, weich
½ Peperoni rot, gekocht, püriert
Salz, Pfeffer

Senfbutter

1 EL Schweizer Mascarpone
50 g Butter, weich
1 EL Senf, grobkörnig
Salz, Pfeffer

150 g Tête de Moine-Rosetten AOP

Zubereitung

1. Für die Streichmassen Mascarpone und Butter cremig rühren. Die Masse dritteln und die restlichen Zutaten unterrühren und würzen. Kühl stellen.
2. Die Toastbrotsciben mit den Buttermassen bestreichen und in je 4 Dreiecke schneiden. Zusammen mit den Tête de Moine-Rosetten auf einer Platte anrichten.



Cajun Butter Steak



1 dl Soja Sauce
1 dl Olivenöl
30 g Rohrzucker
1 dl Bourbon Whiskey
2 EL Dijon Senf grobkörnig

Hans Rindlisbacher, Oktober 2015

Alle Zutaten bis zum Cajun Gewürz in einer Schüssel mixen und gut verrühren.

1/3 der Marinade in eine separate Schüssel umgießen für späteren Gebrauch.

2 gross Knoblauchzehen
1 EL Thymian Blätter
2 EL Cajun Gewürz

1 kg Tri-Tip Steak am Stück Das Tri-Tip Steak Stück (auch Bürgermeisterstück genannt) marinieren und mindestens 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank kalt stellen.

Inzwischen den Grill oder die Grillpfanne aufheizen.

Das Tri-Tip Stück aus dem Kühlschrank nehmen und die Marinade mit Küchenpapier abtupfen.

Jetzt das Tri-Tip Stück kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Tri-Tip Stück bei hoher Temperatur ca. 10 Minuten grillieren bis die Unterseite eine sehr dunkle Farbe angenommen hat.

Das Tri-Tip Stück drehen und bei mittlerer Hitze weiter ca. 8 – 10 Minuten braten (Thermometer sollte am Ende 55 Grad Celsius anzeigen).
Das Tri-Tip Stück auf ein Brett legen und mit Alu Folie zugedeckt ruhen lassen.

1 Bund Petersilie

Die beiseite gestellte Marinade aufkochen und etwas eindicken lassen.

Das Tri-Tip Stück mit der aufgekochten Marinade bestreichen und gegen den Strich aufschneiden.

Das Fleisch mit Petersilie bestreuen und servieren.



Grillierte Auberginen mit Knoblauch und Kräutern



2 Auberginen
2 TL Salz

Auberginen in 5mm dicke Scheiben schneiden und beidseitig salzen.

Auberginen 15 Minuten ruhen lassen und anschliessend das Salz mit Küchenpapier abtupfen.

1 dl Olivenöl
3 Knoblauchzehen gepresst
2 EL Petersilie gehackt
2 EL Oregano gehackt
½ TL Pfeffer
½ TL Salz

Die Zutaten in einer flachen Schüssel vermischen und die Auberginen Scheiben darin wenden.

Den Grill oder die Grillpfanne aufheizen.



Cajun Kartoffel Salat



10 mittlere rote Kartoffeln
2 Eier gekocht
1 Stengel Stangensellerie
1 Zwiebel
½ EL Dill

1 dl Mayonnaise
2 EL scharfer Senf
¼ TL Cayenne Pfeffer
½ TL Knoblauchpulver
2 EL Cajun Gewürz

150 g dünne Speckscheiben

Die Kartoffeln vierteln und in einer Pfanne ca. 15 Minuten kochen. Die Kartoffeln sollten noch Biss haben und nicht zu weich sein.

Das Wasser abgiessen und die Kartoffeln im Kühlschrank abkühlen lassen.

Die Zutaten bis zum Cajun Gewürz für die Salatsauce in einer grossen Schüssel vermischen.

Den Speck glasig anbraten, verkrümmeln und unter die Salatsauce mischen.

Die ausgekühlten Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden und in der Salatsauce unterrühren.

Den Kartoffelsalat vor dem Servieren 1 Stunde im Kühlschrank kühl stellen.



Schwarzwälder Kirschtorte

1 Glas Schattenmorellen
(Kirschen)
30 g Zucker
20 g Maizena

1 Kartonboden
1 dunkler Tortenboden

1,5 l Rahm
100 g Zucker
2 Päckli Vanillezucker
30 g Rahmhalter

1 dl Kirschwasser
1 Tafel Bitterschokolade
oder Schokosplitter

1. Am Vortag ca. 90% des Kirschsafte der Schattenmorellen mit 30 g Zucker aufkochen. Maizena mit dem übrigen Saft glattrühren und in den kochenden Fruchtsaft geben. Kirschen unterrühren und abkühlen lassen. 16 Kirschen für die Garnitur auf die Seite legen.

2. Den Tortenboden in drei Teile schneiden. Kartonboden als Unterlage auf einem Gitterrost benutzen.

3. Den Rahm steif schlagen. Am Schluss Zucker, Vanillezucker und Rahmhalter unterrühren.

4. Auf den untersten der drei Tortenbodenteile die Kirschen sowie ca. 20% des Rahms geben und glattstreichen.

Den mittleren Boden darauf legen und mit der Hälfte des Kirschwassers tränken.

40% des Rahms darüber glattstreichen.

Anschliessend den dritten Boden in dem restlichen Kirschwasser tränken und mit der getränkten Seite nach oben auf den Rahm geben.

Rahm für Verzierung in einen Spritzsack füllen, mit dem restlichen Rahm den Rand und den Deckel glattstreichen. Schokoraspeln auf der Torte verteilen.

Mit dem Rahm aus dem Spritzsack Rosetten als Verzierung auf die Torte setzen. Am Ende die übrigen Kirschen auf die Rosetten legen.