

Kochgruppe Scharf

Menü vom 06. März 2020

Duftender Lachs aus dem Ofen

Kaninchen aus dem Ofen nach spanischer Art

Kartoffelstock

Crêpes Suzette

Vanilleglace

**Än schöne Abig und en Guete wünscht euch de
Chefkoch Markus**

Duftender Lachs aus dem Ofen

Rezept für 4 Personen

Zutaten

4 kleine Schalotten
4 Knoblauchzehen
300g Champignons
1 kleine Peperoni
1 Zweig Rosmarie
1 Bund Petersilie
½ Bund Thymian
1 EL Butter
Salz
Pfeffer
4 Tranchen Lachsfilet enthäutet (ca. 600g)
1/5 dl Noilly Prat
½ dl Weisswein
1,5 dl Rahm
Backpapier



Zubereitung

Schalotten und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Champignons wenn nötig kurz kalt abwaschen, den Stiel etwas zurückschneiden, dann die Pilze in dünne Scheiben schneiden.

Die Peperoni vierteln, entkernen und in kleine Würfelchen schneiden.

Rosmarinnadeln, Petersilien- und Thymianblätter von den Zweigen zupfen und hacken.

In einer beschichteten Bratpfanne die Butter erhitzen. Schalotten und Knoblauch beifügen und auf kleinem Feuer kurz andünsten. Die Hitze höher stellen, die Champignons und die Peperoniwürfelchen begeben und alles in etwa 5 Minuten kräftig braten. Ziehen die Pilzen den Saft, diesen vollständig verdampfen lassen. Dann die Kräuter unter die Champignons mischen und alles im Salz und Pfeffer würzen. Leicht abkühlen lassen.

4 Blatt Backpapier auf der Arbeitsfläche auslegen. Jeweils in die Mitte ¼ des Pilzgemüses geben Die Lachstranchen beidseitig mit Salz sowie Pfeffer würzen und darauflegen Die Backpapiere satt zu Paketen verschliessen evtl. mit einer Büroklammer befestigen.

Die Lachspake auf ein Ofenblech legen und im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 15 Minuten garen.

Inzwischen in einer kleinen Pfanne Noilly Pat, Weisswein und Rahm auf grossem Feuer zu einer cremigen Sauce einkochen lassen. Am Schluss mit Pfeffer abschmecken.

Je 1 Lachspaket auf einen vorgeheizten grossen Teller legen; Pakete erst auf dem Tisch öffnen! Die Sauce separat dazu servieren.

Kaninchen aus dem Ofen nach spanischer Art

Rezept für 6 Personen

Zutaten

3 Knoblauchzehen
150g Chorizo
1,2 -1,5 kg Kaninchenfleisch, in Stücke geschnitten
0,5 dl Olivenöl
2dl Sherry
2dl Gemüsebouillon
1 EL edelsüßer Paprika
1 Briefchen Safran
Salz
Pfeffer
800g Dosentomaten
nach Belieben ½ Bund glattblättrige Petersilie



Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Chorizo häuten, der Länge nach halbieren und in grobe Stücke schneiden. Beide Zutaten in eine grosse Schüssel geben

Kaninchenfleisch, Olivenöl, Sherry, Gemüsebouillon, Paprika und Safran zum Knoblauch und der Chorizo geben. Alles gut mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung in einen weiten Bräter oder eine grosse Gratinschale geben.

Das Kaninchen im 220 Grad heissen Ofen, Umluft, auf der mittleren Rille 60 Minuten backen. Alles 2-3-mal wenden.

Inzwischen die Dosentomaten in ein Sieb abgiessen. Den Saft auffangen, er kann anderweitig wieder verwendet werden, siehe Tipp. Die Tomaten kurz mit Wasser abspülen und anschliessend in grobe Stücke schneiden.

Nach 60 Minuten Backzeit die Tomaten unter das Kaninchen mischen, die Gratinschale mit Alufolie decken und die Ofentemperatur auf 180 Grad reduzieren. Das Kaninchen weitere 30 Minuten fertig backen.

Nach Belieben die Petersilie hacken, über das fertige Kaninchen streuen und dieses sofort servieren.

Tipp

Den angefangenen Tomatensaft kann man für eine kalte oder warme Sauce, für eine Suppe oder ein Ragout verwenden. Wird der Saft jedoch nicht in den nächsten 2-3 Tagen gebraucht, sollte man ihn tiefkühlen. Am besten gibt man ihn zum Gefrieren in einen Eiswürfelbehälter, so lässt er sich später besser portionieren, falls man nicht den ganzen Saft auf einmal benötigt.

Kartoffelstock

Rezept für 4 Personen

Zutaten

1kg mehlig kochende Kartoffeln, geschält, in Stücke geschnitten

2 dl Milch

30g Butter

1 TL Salz

Muskatnuss

Zubereitung

Kartoffel in Salzwasser ca. 20 – 25 Minuten weich kochen, Kartoffeln in ein Löffersieb geben, Wasser vollständig abtropfen lassen.

Milch, Butter und Salz in die noch heiße Pfanne geben, auf die warme Platte stellen. Kartoffeln sofort durch das Passe-vite treiben, kräftig rühren, abschmecken. Bei Bedarf noch etwas Milch begeben.

Crêpes Suzette

Rezept für 4 Personen

Zutaten

Teig:

125g Mehl
1 Prise Salz
2 EL Zucker
3 dl Milch
50g flüssige Butter
Bratbutter oder Bratcrème zum Braten

Sauce:

1 kleine Orange
60g Butter
30g Zucker
3 EL Orangensaft
1 EL Zitronensaft
2-3 EL Grand Marnier
1-2 EL Brandy



Zubereitung

Teig: Alle Zutaten für den Teig zusammen glattrühren. 30 Minuten ruhen lassen.

In der Bratbutter oder Bratcrème 8 gleich grosse, dünne Crêpes ausbacken.

Sauce: Die Orangenschale ohne weisse Häutchen dünn abschälen, in feine Streifen scheiden.

Butter in einer Bratpfanne schmelzen, Zucker zufügen und ebenfalls schmelzen lassen. Mit Orangen- und Zitronensaft ablöschen, Orangenschale begeben und mit Grand Marnier aromatisieren.

Die Crêpes zu Viertel zusammenfalten, in die Sauce legen und einmal wenden.

Dampfabzug ausschalten! Den Brandy über die Crêpes träufeln, kurz erwärmen, vom Feuer nehmen und mit einem Streichholz anzünden. Auf vorgewärmte Teller anrichten und garnieren.