

Kochgruppe Scharf

Menü vom 5. April 2013

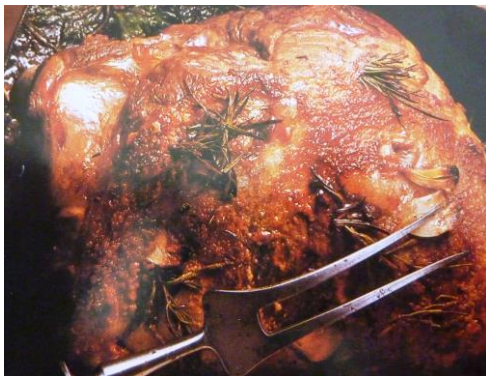
Apfel – Mais Suppe



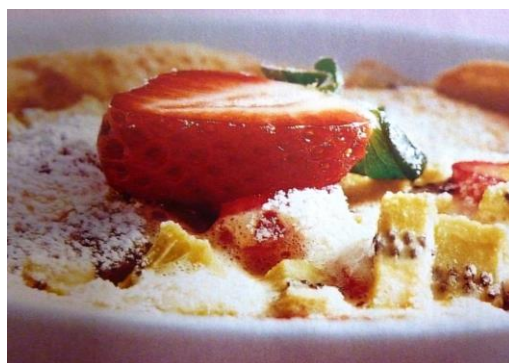
Blätterteigtürmli mit Spargelraggout



**Lamm – Gigot Julio
Kartoffelgratin**



Gratin de fruits



Mais – Apfel Suppe

für 2 Personen

Zutaten:

1 Schalotte
1 säuerlicher Apfel
1 Dose (140 g) Süßmais, abgetropft
1 Esslöffel Butter
½ Esslöffel mildes Currypulver
4 dl Hühnerbouillon
1 dl Vollrahm
Salz
Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Schalotte schälen und fein hacken. Den Apfel mit dem Sparschäler schälen, der Länge nach halbieren, entkernen, dann in Scheiben schneiden. Den Mais in ein Sieb geben, kalt abspülen und gut abtropfen lassen.
2. In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Schalotte darin andünsten. Apfel und Mais dazugeben. Alles mit dem Currypulver bestäuben und kurz weiterdünsten. Dann die Bouillon dazu giessen. Die Suppe zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten kochen lassen.
3. In einer Schüssel den gut gekühlten Vollrahm flaumig schlagen. Kühl stellen.
4. Die Suppe direkt in der Pfanne mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Die Suppe in die Pfanne zurückgeben und nochmals aufkochen. Evtl. mit wenig Wasser verdünnen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Nach Belieben wenig Rahm für die Garnitur bereitstellen. Restlichen Vollrahm unter die heiße Suppe mischen, diese jedoch nicht mehr kochen.
6. Die Suppe in Suppentellern oder Suppenschüsselchen anrichten und nach Belieben mit dem bereitgestellten Rahm sowie etwas Currypulver dekorieren.

Blätterteigtürmli mit Spargelragout

für 4 Personen

Zutaten:

1 aufgewallter Blätterteig (25 x 42 cm)
500 g grüne Spargeln
1 Zwiebel
1 Esslöffel Butter
2 dl Gemüsebouillon
200 g Crème fraîche
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

1. Teig längs halbieren, je vierteln. Teigstücke auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit einer Gabel dicht einstechen. Ca. 10 Minuten in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Backofens backen.
2. Spargeln im untern Drittel schälen, in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden, Zwiebel fein hacken. Beides in der warmen Butter andämpfen lassen. Bouillon dazugiessen, ca. 7 Minuten weich köcheln.
3. Crème fraîche daruntermischen, würzen. Je zwei Blätterteigstücke und Spargeln aufeinander schichten.

Lamm – Gigot Julio

für 4 Personen

Zutaten:

1 ½ bis 2 kg Lamm Gigot
Salz
kleine Rosmarinzwige
½ dl Öl oder Butter

Marinade:

2 Esslöffel Senf
3 Knoblauchzehen, gepresst
1 Esslöffel Rosmarin, gehackt
3 Esslöffel Weisswein
1 Esslöffel Essig
1 Prise Streuwürze

Sauce:

1 dl Rotwein
2 dl Bratensauce, angerührt
½ Teelöffel Tomatenpüree
1 Teelöffel Senf
1 Teelöffel Zitronensaft
Pfeffer
Streugewürze

Zubereitung:

1. Fleisch einreiben
2. Mit dem Messer im Fleisch kleine Einschnitte anbringen, Rosmarinzwige hineinstecken, Gigot in ein ofenfestes Geschirr legen.
3. Butter / Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen, über das Fleisch giessen, Bratgeschirr auf die unterste Rille des auf 220 Grad vor geheizten Ofens stellen. Nach 20 bis 25 Minuten, wenn der Braten leicht gebräunt ist, Hitze auf 180 Grad reduzieren.
4. Marinadenzutaten gut verrühren und den Gigot während des Bratens fleissig mit Marinade bestreichen.
5. Bratzeit nach dem Anbraten: etwa 60 bis 80 Minuten (Fleischthermometer 60 Grad / pro ½ kg Fleisch etwa 20 Minuten)
6. Der Braten soll inwendig à point sein, d. h. beim einstechen mit der Fleischgabel muss der Saft leicht rötlich austreten. Dem Braten vor dem Tranchieren etwas ruhen lassen.
7. Rotwein in ein Bratgeschirr geben, den Bratensatz auflösen.
8. Restliche Saucenzutaten verrühren, zum Bratensatz giessen, kurz aufkochen und absieben.
9. Mit Pfeffer und Streugewürze die Sauce abschmecken.

Tipp:

Tranchieren: Fleisch dem Knochen entlang beidseitig lösen, schräg zum Knochen von oben nach unten in dünne Scheiben schneiden.

Kartoffelgratin

für 4 Personen

Zutaten:

800 g mehlig kochende Kartoffeln, z.B. Agria oder Bintje
3 dl Milch
3 dl Rahm
1-2 Knoblauchzehen, gepresst, nach Belieben
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
50 - 100 g Gruyère AOC, gerieben
Butterflöckli, nach Belieben

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmässige Scheiben von 2-3 mm schneiden oder hobeln.
2. Kartoffelscheiben in die Form schichten.
3. Milch, Rahm und nach Belieben Knoblauch mischen, würzen.
4. Guss über die Kartoffeln giessen. Die Kartoffeln sollten dabei ganz bedeckt sein, da sie sonst braun werden.
5. Auf der untersten Rille des auf 180 °C vorgeheizten Ofens ca. 40-50 Minuten backen. Garprobe: Mit einem Messer in eine Kartoffelscheibe stechen. Kann es ohne Widerstand herausgezogen werden, sind die Kartoffeln gar.
6. Ofentemperatur auf 220 °C erhöhen. Restlichen Käse und nach Belieben Butterflöckli über den Gratin verteilen und in der oberen Hälfte des Ofens ca. 10 Minuten überbacken, heiss servieren.

Werden festkochende Kartoffeln verwendet, kann die Flüssigkeit um 1-2 dl verringert werden.

Gratin de fruits

für 4 Personen

Zutaten:

3 Stangen Rhabarber
250 g Erdbeeren
2 Kiwi
1 Beute Vanillezucker
1 Esslöffel Marc
Zitronensaft

Zum Überbacken:

2 Eigelb
90 g Zucker
2 Esslöffel Doppelrahm
2 Esslöffel Marc

Für die Garnitur:

Puderzucker
2 Erdbeeren

Zubereitung:

1. Rhabarber längs halbieren und in 1 cm lange Stücke schneiden. Erdbeeren rüsten und vierteln. Kiwi schälen und in kleine Stücke schneiden. Alle Früchte mit Vanillezucker, Marc und wenig Zitronensaft marinieren.
2. Zum Überbacken Eigelb und Zucker mit dem Mixer 10 Minuten zu einer dicken, hellen Creme aufschlagen. Marc dazugeben und kurz weiterschlagen. Rahm unterziehen. Ofen auf 220 Grad vorheizen.
3. Früchte in Glasschalen verteilen. Creme darüber geben. In der Ofenmitte ca. 15 Minuten überbacken. Gratin mit Puderzucker bestäuben. Mit halbierten Erdbeeren garnieren und sofort servieren.

Än Guäta wünscht euch dä

Markus