

KOCHGRUPPE SCHARF

Menü vom 14. April 2023

Warmer Cherrytomatensalat mit Spargelspitzen und Burrata

**Schweinefilet mit Pilzfüllung im Speckmantel an Portweinrahmsauce
Asiatisches Ofengemüse
Risotto**

Erdbeer-Quarkcreme

Warmer Cherrytomatensalat mit Spargelspitzen und Burrata (4 Pers.)

Ca. 300 g Cherrytomaten
Frische Spargelspitzen (ca. 30)
3-4 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten
Evtl. noch Frühlingszwiebel klein gehackt (mit grün)
2-3 EL Essig
3-4 EL Olivenöl
20 g Butter
Etwas grüne Pesto
Miniburrata
Salz, Pfeffer, Salatrütti

Die Knoblauchscheiben in Öl anziehen. Evtl. Frühlingszwiebeln dazugeben. Die Cherrytomaten halbieren und dazugeben (benötigen max. 3-4 Minuten). Butter, Essig und Pesto dazugeben. Mit Salz, Pfeffer abschmecken.
Spargelspitzen separat (vorher blanchieren) in Öl/Butter ein wenig anbraten.

Burrata in Suppenteller in die Mitte legen, Tomatensalat rundherum anrichten. Spargelspitzen auf Tomaten verteilen und evtl. noch mit Salatkräutern dekorieren. Servieren.

Schweinefilet im Speckmantel mit Pilzfüllung

Zutaten:

4 Personen

1 Schweinefilet
200g Bratspeck
100g Champignons, klein geschnitten
2 Zehen Knoblauch
Etwas geriebener Käse
1 dl. Weisswein
1 Frühlingszwiebel, klein geschnitten
Salz, Pfeffer

Für Farce:

Frühlingszwiebel und Knoblauch andämpfen, Champignons dazugeben, mitdämpfen, mit Weisswein ablöschen würzen.

Abkühlen lassen.

Schweinefilet ev. parieren, das ganze Filet wie zu einem Schnitzel aufschneiden, dann plattieren.

Mit Salz und Pfeffer würzen (nur Innenseite). Farce auftragen. Filet aufrollen ev. binden oder mit Zahnstocker fixieren, Anbraten.

Speck auslegen, Filet drauf legen und in Speck einrollen.

Im Ofen bei 160° ca. 20-25 Min. garen.

Portweinrahmsauce

(für 5-6 Pers)

2 Knoblauchzehen
2 Schalotten
150ml Portwein
2 dl Kalbsfond (oder Bouillon)
1-2 EL Tomatenpürrée
3 dl Rahm
Einige Tropfen Zitronensaft
1 Bund Schnittlauch

Knoblauch und Schalotten andünsten, mit dem Portwein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Den Kalbsfond (oder Bouillon) und das Tomatenpürrée dazugeben und wieder etwas einkochen lassen. Den Rahm beifügen und köcheln lassen, bis sie cremig wird. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Asiatisches Ofengemüse

(für 8 Personen)

4 Rüebli,
1 Blumenkohl
2 Peperoni
3 Zwiebeln, geachtelt

Gewürzmischung:
2 Zwiebeln, halbiert
2 Knoblauchzehen
250 g Wasser
50g Olivenöl
30 g Zitronensaft
50g Tomatenmark
2 geh. TL Gewürzpaste (oder Hühnerbouillon)
2 TL Salz
¼ TL Pfeffer
2 TL Garam Masala
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen

Backofen auf 220 Grad vorheizen
Alle Zutaten für Gewürzmischung mixen.

Alles Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. In Auflaufform geben. Gewürzmischung darübergerben und durchmischen. Im Ofen ca. 75 Minuten garen, zwischendurch mischen. Ev. Temperatur runterstellen damit es nicht schwarz wird!!

Risotto

Für 4 Personen

2 Tassen Reis
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 dl Weisswein
1 l kräftige Bouillon
Gryerekäse !!
Butter
Safran

Zwiebel andünsten und den Reis dazugeben, glasig werden lassen. Mit Weisswein ablöschen. Safran zugeben. Nach und nach Bouillon dazugeben. Während der ganzen Kochzeit immer wieder rühren. Knoblauch gepresst zum Risotto geben. Kurz vor dem Servieren etwas Butter und Gryerekäse unterrühren.

Erdbeer-Quarkcrème

Für 4 Personen

| Menge | Zutaten |
|--------|------------------------|
| 200 g | Erdbeeren |
| 50 g | Zucker |
| 2 EL | Zitronensaft |
| 150 g | Rahmquark |
| 1,5 dl | Rahm, steif geschlagen |
| 100 g | Erdbeeren |

Garnitur: einige Erdbeeren, klein
gewürfelt
Zitronenzesten



Erdbeeren in Stücke schneiden und zusammen mit Zucker und Zitronensaft in ein hohes Gefäss geben. Pürieren.

Mit Quark und Rahm mischen.

Restliche Erdbeeren fein schneiden und in die Dessertgläser verteilen. Crème darübergeben.

Kurz vor dem Servieren Erdbeeren auf der Crème verteilen und garnieren.

Wer die Crème gerne etwas fester möchte, stellt sie portionenweise ca. 3-5 Std. kühl.

En Guete

Jöni