

Kochgruppe Scharf Lachen

Menu vom 5. Mai 2023



Lauwarme Spargeln mit Vinaigrette

*

Reh-Bäggli mit Bieressig-Essenz rauchmalz



Steinpilzrisotto

Ofentomaten



*

Weisses Kaffee-Mousse



En Guete. Bruno

Lauwarme Spargeln mit Vinaigrette

2 lt. Wasser

1 EL Salz

1 TL Butter

etwas Zitronensaft

Hitze

1 kg weisse Spargeln

in einer weiten Pfanne aufkochen,
reduzieren,
schälen und im Wasser ca. 15. min. knapp
weich kochen, herausnehmen, abtropfen,
portionenweis anrichten und etwas
stehen lassen bis sie nur noch lauwarm
sind

1 TL scharfer Senf

4 EL Kräuternessig

6 EL Sonnenblumenöl

gut verrühren

2 hart gekochte Eier

1 kleine Zwiebel

1 entkernte Tomate

1 Bund Radiesli

in kleine Würfeli schneiden

Schnittlauch

Glattblättrige Petersilie (2 EL)

fein hacken und alles mit dem Öl mischen.

Die Vinaigrette noch mit Salz, Pfeffer und etwas Cenovis abschmecken und mit den lauwarmen Spargeln servieren.

Reh-Bäggli mit Bieressig Essenz rauchmalz

Das Fleisch würzen mit Salz, etwas Cayenne-Pfeffer und mit der Bieressig-Essenz rauchmalz einreiben. Dann in einer Klarsichtfolie einwickeln und für 2 Tage im Kühlschrank lagern.

Das Fleisch in der Bratpfanne mit etwas Öl gut anbraten, Hitze reduzieren und ca. 15 min. leicht weiterbraten lassen. Es sollte nicht mehr zu heiss sein, damit es nicht verbrannt. Wenn es noch leicht rosa ist herausnehmen, in Tranchen aufschneiden und auf den vorgewärmten Tellern anrichten.

Steinpilz-Risotto

40g getrocknete Steinpilze	in etwas lauwarmem Wasser einweichen (Pilzwasser nachher nicht wegbleiben)
1 grosse Zwiebel	
2 Knoblauchzehen	feinhacken und in etwas
Oel	andünsten
ca. 300 g Risottoreis	beigeben und mit dünsten bis er glasig ist.
eingeweichte Pilze	(wenn nötig zerkleinern) beigeben. Mit
2.5 dl Weisswein ablöschen	und etwas einkochen lassen. Das
Pilzwasser	sieben, dazugeben und
Bouillon	nach und nach dazugliessen und unter häufigem Rühren köcheln lassen.
ca. 100g Parmesan	(je nach Geschmack) darunterziehen und mit
etwas Rahm	verfeinern.
Am Schluss mit geschnittenem Schnittlauch garnieren und ebenfalls anrichten.	

Ofentomaten

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

ca. 400 g Cherrytomaten mit Stiel	waschen, trocken tupfen und auf das Blech legen. Jede Tomate mit einem Zahnstocher fein einstechen
2 Knoblauchzehen	schälen, feinhacken und mit
3 EL Olivenöl	verrühren Die Mischung auf den Tomaten verteilen
3 Zweige Thymian	waschen, trocken schütteln und ebenfalls zu den Tomaten legen. Die Tomaten mit
Salz	bestreuen und im Ofen bei 200 Grad 10-15min. garen

Weisses Kaffee-Mousse

2 dl Vollrahm

40 g Kaffeebohnen

1.5 EL Zucker

unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Pfanne von der Platte nehmen, auskühlen und zugedeckt im Kühlschrank ca. 12 Std. ziehen lassen

40 g Mandelstifte

in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett rösten

1 TL Puderzucker

beigeben, mischen, rühren bis sich der Puderzucker aufgelöst hat und auskühlen lassen

Den kaltgestellten Rahm durch ein Sieb in einen Messbecher giessen und gut abtropfen

100 g Crème fraiche

beigeben und mit dem Schwingbesen des Mixers steif schlagen.

die ganze Mousse in die Gläser verteilen, Mandeln darüber streuen und mit wenig Puderzucker garnieren. Et voila...!