

Samstag, 10. Oktober 2020

Wir kochen und essen heute

Diverse Aperohäppchen

α

Salat

α

**Roastbeef mit Sauce Bernaise
Kartoffelgratin und Gemüse**

α

Landfrauen Fruchtsalat

Die Rezepte sind für 4 Personen (sonst vermerkt)

En Guete

Sumi

Aperohäppchen

Mäuschen

18 grosse Salbeiblätter

35g Mehl
2 Prisen Salz
0.5dl helles Bier
1 Eigelb
1EL Olivenöl
1 Eiweiss mit Prise Backpulver

Mehl, Salz, Bier, Eigelb und Olivenöl glattrühren. 30 Min. zugedeckt quellen lassen.
Eiweiss mit dem Backpulver steif schlagen und sorgfältig unter den Teig ziehen

Friteuse oder Öl in der Pfanne erhitzen. Salbeiblätter durch den Teig ziehen und fritieren. Warm stellen und baldmöglichst servieren

Bündnerröllchen (für 54 Stück)

285g Bio-Frischkäse nature
180g geriebener Sbrinz
90g Rauchmandeln, grob gehackt
2 ¼ EL Schnittlauch, fein geschnitten
3 ½ dl steif geschlagener Rahm

Frischkäse und Sbrinz mit dem Schwingbesen glatt rühren, Mandeln und Schnittlauch begeben, mischen. Schlagrahm sorgfältig darunter ziehen, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

270g Bündnerfleisch in Tranchen
2 ¼ Bund Schnittlauch

Röllchen

Füllung in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 1 cm Ø) geben. Je einen Streifen auf das Bündnerfleisch spritzen, aufrollen. Röllchen mit je 1 Schnittlauchhalm umwickeln und verknoten. (Ev. wieder kühl stellen)

Käsespiesschen (für 36 Stück)

10 Scheibchen Greyerzer ca. 7mm
1 Pack Baumnüsse
36 rote Trauben
Philadelphia Nature
40 PartySpiessli

Greyerzer in 7 mm Scheiben schneiden. Herzen ausstechen. Trauben waschen, Deckel abschneiden, wenig Frischkäse draufgeben, Baumnüsse zerdrücken und ein Stück draufgeben ev. Deco. Schräg von oben aufstecken auf das Käserondell. Salatblättchen als Deco draufstecken. Auf Platte anrichten.

Herbstsalat

Salat 200g Nüsslersalat 100g Eierschwämme 1 Schalotte Leichte Senfsauce 100g Speck in feine Streifen schneiden	 Salat verlesen und waschen, gut abtropfen lassen Pilze putzen und rüsten. Grosse halbieren Speck kurz anbraten, feingeschnittene Schalotte dazu und dann die Pilze. Mit Weisswein ablöschen und nicht vollständig einkochen lassen. Abschmecken mit Salz und Pfeffer Salat auf Tellern anrichten, mit Sauce beträufeln. Pilze darüber geben und servieren
--	--

Roastbeef mit Sauce Bernaise Kartoffelgratin und Gemüse

Roastbeef 800g Roastbeef Sauce Bernaise (für 18 Personen) 0.75 dl Kräuteressig 0.75 dl Weisswein 3 Schalotten fein gehackt 20g zerdrückte Pfefferkörner 9 Eigelb 900g Butter Salz Wenige Tropfen Zitronensaft 1TL Estragon fein gehackt Salz, ein Stäubchen Cayennepfeffer	 Das Roastbeef ist gewürzt und backfertig vorbereitet Rund 2 Stunden bei 150Grad im Backofen garen In Folie zugedeckt 5 Min liegen lassen In feine Tranchen aufschneiden Mit Essig, Schalotten und Pfefferkörner eine Reduktion machen, absieben, Flüssigkeit in die Chromstahlschüssel zurück. Den Wein und die Eigelbe dazugeben, im 80°C warmen Wasserbad unter fortwährendem Schwingen zu einer luftigen, cremigen Masse montieren. Die sehr weiche Butter unter tüchtigem Schwingen begeben, bis die Sauce cremig ist. Aus dem Wasserbad nehmen, (ja nicht mehr Kochen!!!)
--	---

<p>Kartoffelgratin</p> <p>5 mehlig Kartoffeln Emmentahler 0.6dl Halbrahm Gemüsebouillon 1/2 Knoblauchzehe Muskatnuss gemahlen</p> <p>Gemüse</p> <p>Pro Person ½ Tomate Butter Provecale Gewürzmischung Aromat Paniermehl</p> <p>1 ½ mittlerer Blumenkohl</p>	<p>Estragon darunter rühren und abschmecken Aufbewahren kann man die Sauce in einem mässig warmen Wasserbad. Nie heisses Geschirr verwenden!!</p> <p>Kartoffeln rüsten, halbieren und in feine Scheiben schneiden. «Am Stück» in eine Gratinform legen. (Blech vorher einfetten) Mit heisser Bouillon fast zudecken. Knoblauchzehe pressen und darüber verteilen Wenig Muskatnuss und wenig Halbrahm Geriebenen Käse darüber streuen Bei 180° ca. 50 Min backen. Während dem Backen ev. nochmals Bouillon dazugeben.</p> <p>Tomaten halbieren. Weiche Butter zerdrücken. Paniermehl, Gewürze zu einer Masse kneten. Auf die Tomaten streichen und bei 180° ca. 30 Min Backen</p> <p>Rüsten und in Bouillon kochen</p>
--	---

Landfrauen Fruchtsalat

<p>1 dl Wasser 1 EL Zucker 2EL Zitronen Saft 650g gemischte Saisonfrüchte (Apfel, Birne, Zwetschgen, Trauben, Heidelbeeren, Banane, Kiwi, etc.) Dörrzwetschgen, Dörraprikosen, gehackte Feigen, Datteln und Nüsse nach Belieben, ev. Kirsch Schlagrahm / Glace</p>	<p>Wasser und Zucker aufkochen und auskühlen lassen. Zitronensaft zugeben Früchte schälen, verkleinern und begeben Ohne Banane sofort mit der Flüssigkeit mischen. Mindestens 2 Stunden kühl stellen Ev. zerkleinerten Trockenfrüchte und Nüsse zusammen mit den Bananenscheiben unter den Fruchtsalat mischen.</p>
--	--