

Kochgruppe Scharf

Menü vom 01. Mai 2020

(wegen Corona-Virus nicht zusammen gekocht)

Filet Chüsseli

Leber in Orangensauce

Reiscroquetten

Rüebli + Bohnen

Orangenschaum

**Än Guete bim Nachkochen wünscht euch de
Chefkoch Markus Eberhard**

Filet «Chüsseli»

4 Schweinsfiletplätzchen (2 cm dick geschnitten)

1 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Streuwürze

1 Teelöffel Paprika

1 Messerspitze Muskat

½ Teelöffel Pfeffer

Mischen, beidseitig über die Plätzchen streuen

400 gr. Blätterteig

2-3mm dick auswallen, in 6-7 cm grosse Quadrate schneiden, auf ein Blech legen

50 – 100 gr. Schinken

In feine Streifen schneiden, auf die Teigquadrate verteilen, die gewürzten Filetplätzchen darauflegen, leicht andrücken.

Backen: 15 Minuten bei guter Hitze (220 – 250 Grad) in der Mitte des vorgeheizten Ofens.



Leber an Orangensauce

4 Scheiben Kalbsleber

2 EL Mehl

1 EL Öl

Saft von einer Orange

Etwas feingeriebene Orangenschale

4 EL Weisswein oder trockener Sherry

Etwas Brühwürfel

2 Messerspitze geriebener Ingwer

1 kleine Orange

Butter

Die Leber häuten, dann mit Mehl bestäuben. In heissem Öl, bei starker Hitze, beide Seiten kurz braten. Mit einer Mischung von Orangensaft, Orangenschale, Weisswein oder Sherry, Brühwürfel und Ingwer ablöschen. Alles heiss werden lassen, abschmecken.

Eine Orange in Filet schneiden und in etwas Butter in einem Topf nebenbei erwärmen. Die Leber damit garnieren.



Reiscroquetten

200 gr. Risottoreis

1 Zwiebel

1 EL Bratbutter

5 dl Bouillon

2 Eigelb

3 EL geriebener Sbrinz

100 gr. Raclettekäse

Petersilie

Pfeffer, Curry

1 Ei

Paniermehl

- Reis und gehackte Zwiebel in heisser Butter andünsten
- Mit Bouillon ablöschen und zu einem Brei kochen
- Dem ausgekühlten Reis Eigelb, geriebener Käse, in Würfel geschnittenen Raclettekäse und fein gehackte Petersilie begeben, gut vermischen.
- Mit Pfeffer und Curry würzen
- Zu Plätzli formen, in aufgeschlagenem Ei und Paniermehl wenden und in heisser Butter goldgelb braten.

Orangenschaum

2 Eigelb

6-8 EL Zucker

in einer Schüssel geben, schaumig rühren

250gr. Rahm oder Speisequark

1 Becker sauren Halbrahm

2 Orangen, Schale abgerieben

3 Orangen, Saft

2 TL Vanillezucker

darunter mischen

2-3 Blätter Gelatine

10 Minuten in viel kaltes Wasser einweichen, ausdrücken, in ein kleines Schüsselchen geben.

2 EL kochendes Wasser

beigeben, Gelatine auflösen und unter die Creme geben. Kühlstellen

1 ½ dl Rahm

Steifschlagen, unter die leicht dicker gewordene Creme mischen.

2 Eiweiss

Steifschlagen, sorgfältig darunter ziehen und in Schälchen anrichten.

Abgeriebene Orangenschale oder geröstete Mandelsplitter

nach Belieben als Garnitur darüber streuen.

