

Partneressen Kochgruppe Scharf

Menu

Zweierlei Ravioli begleitet
von Basilikum- und Steinpilzpesto

Carpaccio vom Entlebucher
Hirschkalb garniert mit Parmigiano

Leichtes Kürbiscrèmesüppchen

Kalbskrone mit seinem Jus
Rosmarinkartoffeln

Blattspinat

Zwetschkuchenlein flankiert
mit Glacé und Schlagrahm

Nuolen, 5. Oktober 2013

Zweierlei Ravioli begleitet von Basilikum- und Steinpilzpesto

Füllung für Eierschwämmliavioli (16 Stück, Quadratisch)

150 gr. Eierschwämmli säubern und fein schneiden

Mit 2 Zwiebeln (fein gehackt) in Butter andünsten und würzen mit Salz und Pfeffer.

In einer Schüssel abkühlen lassen, Saft weggleeren

Mit 3 Esslöffeln Crème fraîche verrühren, 1 Bund fein geschnittener Schnittlauch dazugeben. Abschmecken.

Füllung für Speckravioli (16 Stück, Herzform)

150 gr. Frühstücksspeck in feinen Streifen schneiden.

Mit 2 Zwiebeln (fein gehackt) in Butter andünsten und würzen mit Salz und Pfeffer.

In einer Schüssel abkühlen lassen, Saft weggleeren

Mit 3 Esslöffeln Kräuter Crème fraîche verrühren, 1 Bund fein geschnittener Schnittlauch dazugeben. Abschmecken.

Ravioliherstellung mit Schablone, Teig mit Wasser bestreichen, füllen, decken, mit Wallholz fertigstellen.

Ravioli separat in Salzwasser ca. 6 Minuten garen bis sie al dente sind. Abtropfen, je 1 Herz und 1 Quadrat auf heissem Teller anrichten.

Speckravioli mit leicht erwärmter Steinpilzpesto nappieren.

Eierschwämmli ravioli mit leicht erwärmter Basilikumpesto nappieren.

Mit 2 ganzen Schnittlauch ausgarnieren und sofort servieren.

Carpaccio vom Entlebucher Hirschkalb garniert mit Parmigiano

Hirschkalbtrecôte (ca. 40 gr.) auf
Aufschnittmaschine hauchdünn
aufschneiden und gefällig auf
einem Teller anrichten. Mit wenig
Salz und Pfeffer würzen.

Mit braunem Acceto balsamico und
wenig Olivenöl beträufeln.

Mit frisch geriebenem Parmesan
garnieren.

Zitronenstern und Petersilie als
Garnitur

Leichtes Kürbiscrèmesüppchen

Würzig-süßer Kürbis trifft auf cremigen Rahm:

3 kg Kürbis entsteint und gewürfelt mit
5 Zwiebeln

im Butter andünsten

6 EL Mehl zum bestäuben
und mit

3 lt. Gemüsebouillon ablöschen
mit Salz, Pfeffer und Currypulver
würzen.

Mit Handmixer pürieren.

8 dl. Rahm zu verfeinern

Anrichten:

Heisse gut abgeschmeckte Suppe in
eine vorgewärmte Tasse einfüllen.

In der Mitte ein Tupf Schlagrahm, mit
ein wenig Kürbiskernöl garnieren und
mit gerösteten Kürbiskernen garnieren.

Kalbskrone mit seinem Jus Rosmarinkartoffeln Blattspinat

Kalbskrone mit einem guten Fleischgewürz kräftig würzen und im Ofen bei ca. 130 Grad langsam anbraten. Kurz vor dem Servieren Temperatur auf 200 Grad erhöhen und der Krone die Farbe geben. Kerntemperatur ca. 64 – 68 Grad. Aus dem Fleischsaft einen klaren Jus herstellen, zum Schluss mit Butter aufmontieren.

Kartoffeln und Blattspinat
No comment



Zwetschgenküchlein

800 gr Zwetschgen mit
2 dl Wasser und
4 El Zucker zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 8
Min. köcheln. Die Hälfte der Zwetschgen in
die Förmchen verteilen.
6 Eiweisse mit
2 Prisen Salz mit dem Schwingbesen
(Handrührgerät) steif schlagen.
160 gr. Zucker nach und nach begeben,
weilerschlagen bis der Eischnee glänzt.
Eigelbe darunter rühren.
180 gr. Mehl mit
6 EL Schokoladenpulver mischen und
sorgfältig unter den Eischnee ziehen
60 gr. flüssige abgekühlte Butter ebenfalls
sorgfältig darunterziehen. Teig in Förmchen
füllen und auf ein Backblech stellen
Ca. 25 Min. bei 180 Grad backen.
Auf einem Gitter auskühlen. Anrichten mit
den restlichen Zwetschgen, mit einer Kugel
Glacé und etwas geschlagenem Rahm
servieren.