

Kochgruppe Scharf

Menü vom Freitag 2. Juni 2020
ohne Kochen, da Coronakrise

Birnen – Nuss – Crostini mit Speck u. Roquefort



Omelette mit Rindfleischfüllung und Randen – Apfelmus



Erdbeer – Rhabarber - Crumble



En guetä wünscht Üch dä
Chefkoch Andi

Birnen – Nuss - Crostini

mit Speck u. Roquefort

Für 4 Personen (12 Stück)

6 El	Haselnusskerne	Nüsse grob hacken
1	Baguette (250g)	Baguette in 12 Scheiben schneiden.
2	Knoblauchzehen	Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.
4 Stiel	Salbei	Salbei waschen, trocken tupfen und fein hacken.
½ Bund	Frühlings Zwiebel	Zwiebel waschen und in feine Ringe schneiden.
100g	Lardo (Speck)	Speck fein würfeln.
1	Birne (200g Williams)	Birne waschen, vierteln, entkernen und ebenfalls fein würfeln.
5 El	Olivenöl	3 El Öl in einer grossen Pfanne erhitzen. Baguette Scheiben mit Knoblauch im heissen Öl portionenweise von beiden Seiten knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
	Pfeffer, Meersalz	2 El Öl in Pfanne erhitzen. Nüsse, Speck und Birne darin anbraten. Zwiebel und Salbei zugeben und kurz mitdünsten. Mit Pfeffer würzen.
100 g	Roquefort	Käse zerbröckeln. Den Birnen-Speck-Mix auf den Crostini verteilen, Roquefort darauf geben und mit etwas Meersalz bestreuen.

Omelette mit Rindfleischfüllung

Für 4 Personen

Omelette

200 g Weissmehl

4 Eier

4 dl Milch

50 g Butter, flüssig,
abgekühlt

½ TI Salz
Bratbutter

Ofen auf 60 Grad vorheizen.

Mehl, Eier, Milch, Butter und Salz in einen Messbecher geben, gut verrühren. Teig zugedeckt ca. 10 Min. quellen lassen.

Wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. So viel Teig in die Pfanne geben, dass der Boden überzogen ist. Hitze reduzieren. Ist die Unterseite gebacken, und löst sie sich von selbst, Omelette wenden, fertig backen, warm stellen. Mit dem restlichen Teig gleich verfahren.

Fleisch anbraten

Bratbutter zum Braten
600 g Geschnetzeltes

½ TI Salz

Wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch trocken tupfen, portionenweise ca. 2 Min. braten, herausnehmen, salzen, warm stellen. Bratfett auftupfen.

Sauce

Wenig Bratbutter

1 Zwiebel

3 El Sântis Malt (Whisky)

200 g Chamignons

½ TI Zitronensaft

1,5 dl Saucen-Halbrahm

½ TI Maizena

½ dl Rindsbouillon, kalt

¼ TI Salz
Pfeffer

¼ Bund Petersilie

Zwiebel fein gehackt, Champignons in Scheiben schneiden, Petersilie fein geschnitten.

Bratbutter in derselben Pfanne warm werden lassen. Zwiebel an dämpfen und mit Whisky ablöschen. Champignons und Zitronensaft begeben, ca. 5 Min. mitdämpfen. Saucen Halbrahm begeben, aufkochen.

Maizena mit der Bouillon verrühren, unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, Sauce ca. 5 Min köcheln. Fleisch begeben, nur noch heiss werden lassen, würzen, Petersilie darüber streuen.

Randen - Apfelmus

Für 4 Personen

Ca. 200 g Äpfel (säuerliche Sorte)	Den Randen unter fließendem Wasser schälen. Äpfel schälen. Beides in Stücke schneiden.
Ca. 160 g Randen	
1,5 dl Wasser	Die Äpfel- und Randen Stücke sowie die Gewürze in einen kleinen Topf geben. Kurz aufkochen und dann bei mittlerer bis geringer Temperatur ca. 45 Min. lang leicht köcheln bzw. bis der Randen ganz weich ist. Zwischendurch eventuell Wasser nachgiessen.
½ Stk. Sternanis	
4 Stk. Kardamomkapseln	Sternanis, Kardamomkapseln und Nelken herausnehmen.
3 Stk. Nelken	Den Rest pürieren. Eventuell nochmals Wasser hinzufügen. Nach Geschmack mit Honig süssen.
½ Tl Zimt	
1 El Honig	Abkühlen vor dem Servieren.

Erdbeer – Rhabarber - Crumble

Für 6 Portionen

Füllung

500 g Erdbeeren	Sechs hitzebeständige Förmchen à 2 Dl bereitstellen.
700 g Rhabarber	Erdbeeren und Rhabarber waschen und putzen.
1 Pck. Vanillezucker	Erdbeeren würfeln, Rhabarber abziehen und in ca. 1 cm breite Stücke schneiden.
2 El Zitronensaft	Mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel vermengen und 45 Min ziehen lassen.
1 Tl Zitronenabrieb	
50 g Zucker	

Streusel

Etwas Butter für die Form	Förmchen mit Butter fetten. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen.
120 g Weiche Butter	Für die Streusel Mehl mit Butter, Zucker und Salz zu einem bröseligen Teig kneten.
180 g Mehl	Zum Schluss die Mandeln kurz unterkneten.
120 g Brauner Zucker	Fruchtfüllung auf die Förmchen verteilen. Streusel grosszügig darauf verteilen.
1 Prise Salz	Auf ein Kuchengitter mit Backpapier stellen und ca. 25 Min. backen.
20-30g Gehobelte Mandeln	Abkühlen vor dem Servieren.
