

Menü Kochgruppe Scharf 13.3.2015 / Michi

Suppe Pflanzeart

Kalbscordon Bleu
Zündholzkartoffeln
Gratinierter Blumenkohl

Crèmeschnitte

Suppe Pflanzerart

Anzahl:	2.5 Liter
Zutaten	
25 g	Butter
50 g	Speck, geräuchert
100 g	Zwiebeln, geschält
150 g	Lauch, grün, gerüstet
150 g	Karotten, geschält
100 g	Knollensellerie, geschält
150 g	Pfälzer Rüben, geschält
100 g	Kohlrabi, geschält
150 g	Zucchetti, grün, geschält
2100 g	Bouillon
	Salz
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle
15 g	Petersilie, gekraust, frisch
80 g	Sbrinz, gerieben

Vorbereitung

- Speck ohne Knorpel in Würfelchen schneiden.
- Zwiebeln fein hacken.
- Restliches Gemüse in Paysanne (feinblättrig) schneiden.
- Bouillon aufkochen.
- Petersilie waschen, zupfen und fein hacken.

Zubereitung

- Speckwürfelchen in Butter andünsten.
- Zwiebeln und Lauch begeben und mitdünsten.
- Restliches Gemüse begeben und mitdünsten.
- Mit heißer Bouillon auffüllen und zum Siedepunkt bringen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken, des Öfteren abschäumen.
- 20 Minuten sieden und nochmals abschmecken.
- Suppe unmittelbar vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.
- Geriebenen Sbrinz separat dazu servieren.

Hinweise für die Praxis

Für vegetarische Zubereitungen kann der Speck weggelassen und die Bouillon durch einen Gemüsefond ersetzt werden.

Kalbscordonbleu

Anzahl: 10 Personen

Zutaten: 1.3 kg Kalbsbäggli
Hinterschinken
Käse
Paniermehl, Ei, Mehl
Salz, Pfeffer

Cordon bleu herstellen

Schmetterlingsschnitt vom Bäggli (ca.120 gr).
plattieren, würzen,
füllen, panieren und ausbacken.
Mit Zitronenschnitz garnieren.

Zündholzkartoffeln

Anzahl: 10 Personen

Zutaten
1250 g Kartoffeln, Typ C, geschält
125 g Ölverlust beim Frittieren
6 g Salz

Vorbereitung

Kartoffeln in gleichmäßige Stäbchen in Zündholzform schneiden.
Zündholzkartoffeln waschen und die Oberflächenstärke gut abspülen.
Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und gut abtrocknen.

Zubereitung

Frittürekorb knapp zur Hälfte mit den Zündholzkartoffeln füllen.
Bei einer Temperatur von 140 °C vorfrittieren, bis die Kartoffeln weich sind, jedoch noch keine Farbe angenommen haben.
Kartoffeln herausnehmen, über der Frittüre gut abtropfen lassen und auf einem Blech ausbreiten.
Auf Abruf bei Temperaturen von 165-170 °C knusprig frittieren.
Zündholzkartoffeln auf einem Küchenpapier gut abtropfen lassen und salzen.

Hinweise für die Praxis

Kartoffeln wegen der Bildung von Acrylamid bei Temperaturen von maximal 165-170 °C frittieren.

Gratinierter Blumenkohl

Anzahl: 10 Personen

Zutaten

1000 g	Blumenkohl
15 g	Salz
10 g	Zitronensaft, frisch
Sauce	
10 g	Weißmehl
10 g	Butter
200 g	Vollmilch
60 g	Vollrahm, 35%
40 g	Eigelb, pasteurisiert
40 g	Sbrinz, gerieben
10 g	Salz
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle
	Muskatnuss, gerieben

Weitere Zutaten

10 g	Butter
20 g	Sbrinz, gerieben

Vorbereitung

Blumenkohl waschen und in gleichmässige Röschen zerteilen.
Butter und Weißmehl zu einem hellen Roux anschwitzen und abkühlen lassen.

Zubereitung Sauce

Heiße Vollmilch unter Rühren zum Roux geben, kurz aufkochen lassen und vom Herd ziehen.

Vollrahm, Eigelb und geriebenen Sbrinz unter Rühren in die Sauce geben.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, Sauce nicht mehr auf über 80 °C erhitzen.

Zubereitung

Blumenkohlröschen im Salzwasser mit Zitronensaft bissfest kochen.

Abschütten und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Blumenkohl anrichten und mit der Sauce Mornay nappieren (überziehen).

Mit geriebenem Sbrinz bestreuen und mit Butterflocken belegen.

Unter dem Salamander oder im Ofen mit starker Oberhitze goldbraun überbacken.

Hinweise für die Praxis

Die Blumenkohlröschen können auch im Drucksteamer gegart werden.

Crèmeschnitten

Anzahl: 10 Personen

Zutaten

350 g Blätterteigböden, gebacken

Zutaten Creme

470 g Vollmilch (1)

55 g Zucker

0.5 g Salz

115 g Vollmilch (2)

65 g Cremepulver, Vanille

12 g Gelatine

300 g Vollrahm, 35%

Weitere Zutaten

40 g Abricature

160 g Fondant, weiß

Vorbereitung

Blätterteig 2 mm dick auswallen und quadratisch ausschneiden (4 Personen: 16 × 15 cm; 10 Personen: 35 × 35 cm).

Teigquadrat mit Gabel oder Teigstuffer einstechen.

Blätterteig 30 Minuten abstehen lassen, dann goldgelb backen.

Gebackenen Blätterteigboden zuschneiden (4 Personen: 3 Streifen von je 12 × 10 cm; 10 Personen: 3 Streifen von je 30 × 10 cm).

Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen.

Vollrahm steif schlagen und kühl stellen.

Vanillecremepulver mit kalter Vollmilch (2) anrühren.

Zubereitung

Vollmilch (1), Zucker und Salz aufkochen.

Das mit der kalten Vollmilch angerührte Vanillecremepulver dazugeben.

Unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Creme ihre Bindefähigkeit erreicht hat.

Ausgepresste Gelatine begeben und gut verrühren.

Vanillecreme in Eiswasser abkühlen, bis die Creme leicht zu stocken beginnt.

Geschlagenen Vollrahm sofort unter die Creme ziehen.

Fertigstellung

Blätterteigböden in zwei Lagen mit der Creme füllen (Blätterteigboden, Creme, Blätterteigboden, Creme).

Letzten Blätterteigboden mit der flachen Seite (Boden) nach oben zuletzt leicht auf die Creme drücken.

Obersten Blätterteigboden mit heißer Abricature leicht bepinseln.

Fondant auf 40-50 °C erwärmen (evtl. mit Sirup etwas verdünnen).

Crèmeschnitten mit dem Fondant glasieren und im Tiefkühler anfrieren.

Mit scharfem Messer in Tranchen von 3 cm Dicke schneiden.

