

Kochgruppe Scharf

Menu vom 2.4.15

FRÜHLINGSSALAT

GRUYÈRE - WEIN - SÜPPCHEN

HOHRÜCKENBRATEN AN SENFSAUCE

KARTOFFEL – SPARGEL – GRATIN

MERÄNGGE – CARMEL - GLACE

Frühlingsalat

Nach Saison

Gruyère - Wein - Süsspchen

Zutaten:

½ EL Butter
30 g getrocknete Tomaten (in Streifen)
1 Schalotte gehackt
100g Lauch in feinen Streifen
3 dl Weisswein
7 dl Gemüsebouillon
2 TL Maizena
1 ½ dl Rahm
150 g Gruyère surchoix
1 getrocknete Tomate in Streifen, zum garnieren

Zubereitung:

1. Butter warm werden lassen. Tomaten, Schalotten und $\frac{3}{4}$ Lauch ca. 3 min. andämpfen. Wein und Bouillon dazugießen, aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln.
2. Maizena mit dem Rahm anrühren, unter Rühren mit dem Schwingbesen dem Sud beigegeben, aufkochen. Den geriebenen Käse beigegeben, unter Rühren in der heissen Flüssigkeit schmelzen lassen, nicht mehr kochen.
3. Suppe würzen und den restlichen Lauch und die Tomatenstreifen darüber streuen.

Hohrückenbraten an Senfsauce

Zutaten:

1-1 ¼ kg Hohrücken, gut gelagert

Marinade:

½ dl Sais Öl oder Sais Special

½ dl Rotwein

1 Esslöffel Worcestershiresauce

1 Esslöffel Senf

1 Teelöffel Grillgewürz, Pfeffer, Paprika, Thymian, Curry

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 Teelöffel Salz

Zubereitung:

1. Fleisch wenn möglich am Vortag manimieren und kühl stellen. 1 Stunde vor Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Mariniertes Fleisch salzen. Auf den Bratenrost legen, Saucenblech darunter schieben. (evt. Mit Alufolie belegen)
3. Rost auf die unterste Rille. Bis auf 250 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Hitze auf 180 Grad reduzieren. Sobald der Braten eine leichte Kruste hat.
4. mit der übriggebliebenen Marinade bepinseln. Es wird keine Flüssigkeit mehr zugegeben. Deshalb entfällt das übergießen. 60 min nach dem Anbraten sollte der Braten saignant sein. Fleischthermometer ca. 55 Grad.

Zutaten Senfsauce Reduktion: (ergibt ca. 3 dl)

1 Schalotte
½ Esslöffel Butter oder Margarine
2 dl Weisswein

Zubereitung:

1. Schalotten in der warmen Butter oder Margarine andämpfen. Wein dazugießen, Flüssigkeit auf ca. 3 Esslöffel einkochen. Reduktion absieben, in die Pfanne zurückgiessen.

Zutaten Sauce:

3 dl Kalbsfond oder Bouillon
2 Esslöffel Mehl
2 Esslöffel Senf
3-4 Tropfen Zitronensaft
Salz, Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung:

1. Fond zur Reduktion giessen, Mehl begeben, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 10 min köcheln, bis die Sauce sämig ist. Senf und Zitronensaft begeben, verrühren, nur noch heiss werden lassen, würzen.

Kartoffel – Spargel – Gratin

Zutaten:

800 g festkochende Kartoffeln
Salz
600 g weisse Spargel
200 g Crème fraîche
200 g Sahne
2 TL Senf
2 EL Aceto balsamico bianco
Abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
1 Knoblauchzehe
100 g Emmenthaler oder Bergkäse
Pfeffer
Frisch geriebene Muskatnuss
1 Handvoll gemischte Kräuter (Schnittlauch, Petersilie)
Topf mit Dämpfeinsatz
Auflaufform

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln waschen, in einem Topf knapp mit Salzwasser bedecken und zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze in ca. 30 min. gar kochen. Inzwischen den Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden und die Stangen in mundgerechte Stücke schneiden. In einem Topf mit Dämpfeinsatz über kochendem Wasser zugedeckt in ca. 3-4 min. sehr bissfest dämpfen. Kalt abschrecken und abtropfen lassen.
2. Für den Guss Crème fraîche, Sahne, Senf, Essig und Zitronenschale verrühren. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Den Käse reiben und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig abschmecken.
3. den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Kartoffeln etwas ausdampfen lassen, dann noch heiss pellen und in dicke Scheiben schneiden. Vorsichtig mit dem Spargel und dem Guss mischen und in die Auflaufform füllen. Im heissen Backofen (mitte; Umluft 180 Grad) 25 – 30 min. backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.
4. Inzwischen die Kräuter waschen, trocken schütteln, evt. Blätter abtupfen und fein hacken. Das Gratin etwas abkühlen lassen, auf Teller verteilen und mit den Kräutern bestreuen.

Merängge – Caramel - Glace

Zutaten: für 6 Personen

50 g Zucker
1 Esslöffel Wasser
1 Esslöffel Rahm
25 g Butter
1 Esslöffel Wasser
2 Prisen Salz
80 g Meringue-Schalen
1 Esslöffel Orangensaft
1 ½ dl Vollrahm, steif geschlagen

Kakao zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Je 2 Papierförmchen in 6 Vertiefungen einer Muffinsform verteilen. Form in den Tiefkühler stellen.
2. Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin – und Herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein mittelbrauner Caramel entsteht. Butter und Wasser und Rahm begeben. Pfanne beiseitestellen, Caramel salzen, zugedeckt vollständig auskühlen.
3. Meringues in eine Schlüssel grob zerbröckeln, mit Orangensaft beträufeln. Schlagrahm darunterziehen. Caramel kurz daruntermischen, sodass die Masse gleichmässig marmoriert ist.
4. Meringue-Masse in die vorbereiteten Förmchen verteilen. Form mit Klarsichtfolie locker zudecken. Merängge-Caramel-Glace ca. 2 Std. gefrieren.

En schöne Abig & auf gutes Gelingen

Harry