

Kochgruppe Scharf

Menü vom Freitag 24. April 2015

Spargelcrèmesuppe

Gefüllte Kaninchenkeule

Im Speckmantel
Mit Orangen-Cognac-Sauce

Bärlauch Knöpfe

Gemüse

Champignon - Peperoni

Süßmost- Orangen-Crème

En guetä wünscht Üch dä
Chefkoch Andi

Spargelcrèmesuppe

Für 4 Personen

500 g Spargel weiss
1 TI Salz
1 TI Zucker

Den Spargel waschen, die Enden grosszügig abschneiden und die Stangen schälen. Die Spargelschalen und –enden mit 1 l Wasser, knapp 1 TI Salz und 1 TI Zucker aufkochen. Alles 20 Min. bei kleiner Hitze ziehen lassen. Den Spargelsud durch ein feines Sieb giessen und etwas abkühlen lassen.

2 EI Butter
2 EI Mehl
1 DI Weisswein
1 EI Zitronensaft

In der Zwischenzeit die Spargel in kurze Stücke schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, die Spargelstücke darin 2 Min. andünsten. Das Mehl darüberstäuben, unterrühren und leicht mit anschwitzen. Mit dem Weisswein ablöschen und 1 EI Zitrone begeben, etwas einkochen, dann unter Rühren den Spargelsud dazugiessen. Alles aufkochen und 10 Min. bei kleiner Hitze kochen lassen. Die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren und durch ein Sieb in einen zweiten Topf streichen.

1/2 Bu Schnittlauch

Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.

1,5 DI Rahm
Pfeffer

Rahm zur Suppe giessen, die Suppe noch einmal erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Servieren: Die heisse Suppe in Teller giessen und mit dem Schnittlauch bestreuen.

Gefüllte Kaninchenkeule

Im Speckmantel , mit Orangen-Cognac-Sauce

Für 4 Personen

6 Kaninchenkeule Senf	Kaninchenkeule, frisch vom Metzger Knochen entfernt (3/4). Kaninchenkeule mit Senf einstreichen.
60 g Mozzarella 3 Tomaten, getrocknet in Öl eingelegt 4 Tl Tomaten Pesto 8 Oliven 40 Kapern 3 Knoblauchzehen 200 g Speckscheiben	Mozzarella, Tomaten, Oliven und 4 Scheiben Speck fein schneiden, Knoblauch pressen. Alles zusammen mit dem Pesto und den Kapern mischen. Masse in die Kaninchenkeulen füllen. Jede Keule mit Speck umwickeln, zuerst 2 Scheiben über die Öffnung legen, um sie zu verschliessen. Ca. 50 Minuten bei 180 Grad backen, mit Orangenjus bestreichen (nach 30 Min. wenden).
1 El Butter 5 El Cognac 3,5 Dl Rahm 1 El Bouillon 1 El Ketchup 5 El Orangenjus Cayennepfeffer	Butter in einer Bratpfanne bräunen und mit Cognac ablöschen. Rahm, Bouillon, Ketchup und Orangenjus verrühren und zur gebräunten Butter-Cognac-Mischung geben. Aufkochen lassen und mit Pfeffer abschmecken.

Champignon - Peperoni

Für 4 Personen

100 g Champignon frisch 1 Peperoni rot 1 Peperoni gelb	Champignon abbürsten und in ca. 5 mm Scheiben schneiden. Peperoni, Frühlingszwiebeln und Rosmarin klein schneiden.
1 Bund Frühlingszwiebeln 2 St Rosmarin Öl 1 El Mehl 1 El Bouillon	Bratpfanne erhitzen mit wenig Öl, Peperoni, Frühlingszwiebeln und Rosmarin glasig dünsten, Mehl darüber streuen kurz umrühren und Champignon dazu geben noch mal etwas dünsten lassen. Dann wenig Wasser dazu geben und während ca. 10 Min. zugedeckt dünsten. Bis das Gemüse den gewünschten Weichheitsgrad erreicht hat, würzen.

Süssmost – Orangen - Crème

Für 4 Personen

1 ½ El Maisstärke
4 dl Süssmost
1 Orange, abgeriebene Schale
1 dl Orangen Saft
5 El Zucker
2 Eier
1,5 dl Rahm

Maisstärke mit Süssmost und Orangensaft anrühren. Orangenschale, Zucker und Eier darunter rühren. Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen bis kurz vors Kochen bringen. Crème durch ein Sieb giessen, unter häufigem Rühren abkühlen lassen, kühl stellen.

Steif schlagen.

Kurz vor dem Servieren die Crème glattrühren. Rahm sorgfältig darunterziehen. Die Crème in Gläser verteilen, mit Rahm garnieren.
