



Kochabend 25. Februar 2010

Frühlingsknoblauchsuppe
mit Sauternes

Kleine Kalbfleischröllchen
mit Salat

Rotzungenfilets auf Ingwer-Rüebli

Orangen-Tiramisù



Frühlingsknoblauchsuppe mit Sauternes

Zutaten für 4 Personen

50 gr	Butter
50 gr	weisses vom Lauch
300 gr.	Frühlingsknoblauch
50 gr.	Sellerie
80 gr.	Kartoffeln geschält
2 dl	trockener Weisswein
1,5 dl	Gemüsebouillon
5 dl	Vollrahm
	Salz, Pfeffer, Muscat
2 dl	Sauternes ist ein edelsüsser Weissweine und gehört zum Anbaugebiet Bordeaux
2	Toastbrotsscheiben
	Butter

Vorbereitung

Alle Zutaten fein schneiden. Die flüssigen Zutaten abmessen.

Zubereitung

Butter in der Pfanne vergehen lassen, Lauch, Frühlingsknoblauch, Sellerie und die Kartoffeln nacheinander andünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und kurz einkochen lassen. Bouillon und Vollrahm dazugiessen, etwa 30 Minuten leicht köcheln lassen. Mit dem Stabmixer fein pürieren, mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Kurz vor dem Anrichten den Sauternes dazugeben, nicht mehr kochen.

Tipp

Toastbrotsscheiben in kleine Würfel schneiden, etwas Butter in die Bratpfanne geben, erhitzen und die Würfel goldbraun rösten. Vor dem Servieren die noch warmen Brotwürfel aufstreuen.

Gwörztüüfel





Kleine Kalbfleischröllchen Mit Salat

Zutaten für 4 Personen

12	sehr dünne Kalbsplätzli vom falschen Filet, je ca. 15 gr.
½	Weggli ohne Rinde
1 EL	Pistazien
40 gr.	Foie d'Oie (Gänseleber)
	Etwas Bratbutter
	Salz und Pfeffer
	Radiesli
	Mischsalat
	Salatsauce

Zubereitung

Die Kalbsplätzli vom falschen Filet (Schulterfilet) mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Das halbe Weggli und die Pistazien fein hacken. Die kalte Gänseleber mit den gehackten Pistazien und den gehackten halben Weggli mischen. Die fertige Mischung auf das Kalbsplätzli verteilen und diese dann satt aufrollen. Die Kalbfleischröllchen portionenweise in heisser Bratbutter ca. 1 Minute braten. Als warme oder kalte Vorspeise servieren. Wir servieren sie warm mit den geschnittenen Radiesli und dem Salat.





Rotzungenfilets auf Ingwer-Rüebli

Zutaten für 4 Personen

Fisch

- 1 EL Limettensaft
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Kerbel, grob gehackt
- 500 gr. Rotzungenfilets
- Salz und Pfeffer
- Bratöl

Rüebli

- ½ EL Butter
- 600 gr. Rüebli, schräg in ca. 3 mm dicken Scheiben
- 1 Bund Bundzwiebeln, Zwiebeln in feine Scheiben, Grün beiseitegestellt
- 1 TL Rohzucker
- 3 cm Ingwer, fein gerieben (ergibt ca. 1 EL)
- 1 dl Kokosmilch
- ½ dl Wasser
- ¾ TL Salz

Zubereitung

Fisch

Für die Marinade Limettensaft, Sojasauce und Kerbel gut verrühren. Fischfilet darin wenden, zugedeckt im Kühlschrank ca. 1.Stunde marinieren.

Fischfilet aus der Marinade nehmen, trocken tupfen. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren. Fischfilet portionenweise beidseitig je ca. 1 ½ Minuten braten, warm stellen.

Rüebli

Öl warm werden lassen. Rüebli ca. 3 Minuten andämpfen. Zwiebeln kurz mitdämpfen. Zucker und Ingwer begeben, kurz weiterdämpfen. Kokosmilch und Wasser gut verrühren, dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren. Das Ganze zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln. Beiseitegestelltes Bundzwiebelgrün schräg in ca. 5 mm breite Streifen schneiden, begeben, offen ca. 5 Minuten fertig köcheln. Das Ganze salzen.

Anrichten

Rüebli auf die vorgewärmten Tellern verteilen, Fischfilets darauf anrichten. Dazu passt Trockenreis.

Gwörztüüfel





Orangen-Tiramisù

Zutaten für 4 Personen – 4 Gläser)

6 EL	Orangensirup
2	Orangen
2	frische Eier
25 gr.	Zucker
125 gr.	Mascarpone
1 dl	Rahm
12	Löffelbiskuits
2 TL	gesüsstes Schokoladenpulver

Zubereitung

Orangen in kleine Würfel schneiden. Mit Sirup mischen und ziehen lassen.

Eier trennen. Eigelb und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Mascarpone darunter rühren. Rahm und Eiweiss separat steif schlagen und sorgfältig unter die Mascarponecreme heben. Biskuits zerbrechen. Biskuits, Orangen und Mascarponecreme lagenweise in die Gläser schichten. Mit Mascarponecreme abschliessen. Ca. 1 Stunde kühl stellen. Vor dem Servieren mit Schokoladenpulver bestreuen.

