

39. Kochabend
Freitag, 05.10.2012
Abendchef: Andrea Buchli



Apéro
Blätterteiggebäck

Vorspeise
Roher Randensalat (Baselbieter Bäuerinnen)
Bouillon mit Schabzigercroutons (Glarnerküche)

Hauptspeise
Bündner Schafsvoressen
Polenta
Balsamico-Bohnen

Dessert
Gebrannte Marroni-Crème

Weine:

"Três Bagos Sauvignon Blanc" DOC 2011; Lavaradores de Feitoria -Douro, Portugal
"Il Bacialé" Monferrato DOC 2010, BRAIDA Giacomo Bologna, Piemont-Italien

Apéro

Blätterteiggebäck im Steamer zubereitet

6 Personen



- 1 Rolle Blätterteig
- 2 EL Olivenöl
- Oregano, Thymian
- 30 gr Parmesan gerieben

Blätterteig auf Steamerblechgrösse zurechtschneiden und mit Papierunterlage aufs Blech legen. Oberfläche des Teiges mit Olivenöl einpinseln. Kräuter und Käse gleichmässig auf den Teig streuen. Blätterteig mit dem Teigrädchen in Streifen schneiden.

1 Blech in Auflage 1 (2 Bleche in Auflage 1 und 5) in den kalten Steamer schieben.
Betriebsart „Profi-Backen“ 200 Grad starten und 20-30 Minuten das Gebäck profibacken.

Vorspeise 1

Roher Randensalat

4 Personen

- 3 St Randen
- 1 St Apfel
- Sauce
- 1 Becher Saurer Halbrahm
- Pfeffer aus der Mühle
- Kräutersalz
- Streuwürze
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Joghurt natur

Randen und Äpfel schälen und an der Bircherraffel reiben.

Für die Sauce Halbrahm, Gewürze, Zitronensaft und nach Belieben etwas Joghurt oder Öl verrühren und unter die Randen-/ Apfelmasse mischen.

Vorspeise 2

Bouillon mit Schabzigercroutons

4 Personen

- 1 lt Fleischbouillon
- 2 cl Cognac
- Schabzigercroutons
- 2-3 Scheiben Toastbrot
- 1 Eigelb
- 1 EL Rahm
- 60 gr Gerieb. Schabziger
- Pfeffer (Mühle)
- Muskatnuss
- Paprika
- Schnittlauch

Die Bouillon aufkochen, den Cognac erst kurz vor dem Servieren begeben.

Rinde vom Toastbrot entfernen und das Brot tosten. Eigelb, Rahm, Schabziger und Gewürze gut verrühren, auf die Brotscheiben streichen und goldbraun überbacken. Scheiben in kleine Würfel schneiden, in die Teller verteilen, heisse Bouillon darüber giessen, mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen und servieren.

Hauptspeise

4 Personen

Bündner Schafsvoressen



1	kg	Schafffleisch Salz, Pfeffer, Mehl, Bratbutter
Sauce		
		Bratbutter
1	EL	
170	gr	Zwiebelwürfel
50	gr	Tomatenpüree
2 ½	dl	Veltlinerwein
1	l	Klare Bratensauce
60	gr	Sellerie
100	gr	Lauch
100	gr	Karotten

Schafffleisch von Keule oder Laffen in 2-3 cm grosse Würfel schneiden.
Das Fleisch salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben.
In heisser Bratbutter kräftig rundum anbraten. Das knus-
brig gebratene Fleisch aus der Pfanne nehmen und ab-
tropfen lassen. Das Fett aus der Bratpfanne abgiessen.
Sauce:
Bratbutter in der Pfanne schmelzen und die Zwiebeln
darin anschwitzen. Tomatenpüree dazugeben und gut
verrühren. Das Fleisch beigegeben, mit dem Wein ablö-
schen und zur Hälfte reduzieren. Mit 1 l klarer Braten-
sauce auffüllen. Das Schafsvoressen etwa 90 Min.
köcheln lassen. Nach 70 Min. Lauch und Karotten beifü-
gen. Von der Herdplatte nehmen und das aufsteigende
Fett abschöpfen.

Beilage

4 Personen

Polenta

1 ½	lt	Milchwasser (1:1)
200	gr	Polentamehl
40	gr	Butter
		Muskat, Salz,
50	gr	Reibkäse

Milchwasser wenig salzen und zum Sieden bringen.
Dann Polentamehl einstreuen und unter ständigem
Rühren zu einem dickflüssigen Brei kochen. Mit Butter,
Reibkäse und Muskatnuss abschmecken und warmhalten.

Gemüse

4 Personen

Balsamico-Bohnen

500	gr	Grüne Bohnen
1		Zwiebel
2	TL	Olivenöl
1		Knoblauchzehe
1	Glas	Rotwein
1	TL	Kräuter Provence
1		Lorbeerblatt
2		Tomaten
2	EL	Balsamicoessig
		Salz, Pfeffer

Die Zwiebel in Ringe schneiden und den Knoblauch
hacken. Aus den Tomaten die Mitte rausschneiden und
den Rest würfeln. Bohnen waschen und putzen.
Zwiebeln und Knoblauch im Olivenöl andünsten, Bohnen
und Lorbeerblatt dazugeben und ebenfalls andünsten.
Dann die Tomaten dazugeben.
Mit dem Rotwein ablöschen und das Ganze auf grosser
Flamme einkochen lassen. Die Bohnen danach noch rund
20 Minuten bei Niedrighitze schmoren lassen. Zum
Schluss mit Balsamicoessig ablöschen, verdunsten
lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dessert

Gebrannte Marronicrème

4 Personen

5	St	Eigelb
100	gr	Rohrzucker
100	gr	Marronipüree
5	dl	Vollrahm

Die Eigelbe mit 75 gr Zucker schaumig rühren. Das Marroni Püree in einer separaten Schüssel cremig schlagen, Rahm dazugeben und nochmals aufschlagen. Marronirahm zur Eigelbmasse geben, alles gut verrühren. Die Masse in ofenfeste Formen geben und im Steamer (Programm

„Regenerieren“ bei 120 Grad) 45 Minuten fest werden lassen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Mit dem restlichen Zucker bestreuen und mit dem Gasbrenner caramolisieren.

En Guata wünscht Andrea