

79. Kochabend
Freitag, 3. Juni 2016
Abendchef: Peter Bär

Schinken-Mango-Häppchen

*Roero Arneis, Anterisio 2014 + 2015, Cascina Chicco
(Weinreise 2011)*

.....

**Mariniertes Lamm-Carpaccio mit
Tête de Moine-Bouquet und
Spargelsalat**

.....

Dreierlei Paprika-Süppchen mit Crunchy Bacon und Scampi-Spiess

*Ribero del Duero, Cyclo 2010, Finca Torremilanos
(Weinreise 2015)*

.....

**Filet de porc flambé aux pruneaux
Gnocchi alla Romana**

.....

Erdbeerschnitten mit Vanille-Mascarpone

Schinken-Mango-Häppchen

8 Personen



60 g. weiche Butter
2 EL Mangochutney

zusammen pürieren

2 Frühlingszwiebeln
1/2 reife Mango

waschen und fein schneiden
schälen, das Fruchtfleisch sehr fein würfeln und mit
den Frühlingszwiebeln mischen

100 g dünn geschnittener Parma- oder Serranoschinken
3 Scheiben Tramezzini-Weissbrot
12 Cocktailtomaten

ersatzweise 9 Scheiben Toastbrot

Eine Brotscheibe mit einem Viertel der Mangobutter bestreichen, die Hälfte des Schinkens in Wellen darauf verteilen (er soll möglichst nicht platt aufliegen), mit der Hälfte der Mango-Frühlingszwiebeln-Mischung bestreuen. Die zweite Brotscheibe beidseitig dünn mit Mangobutter bestreichen und die erste damit abdecken. Übrigen Schinken und übrige Mango-Frühlingszwiebel-Mischung daraufgeben. Die letzte Brotscheibe einseitig mit der übrigen Mangobutter bestreichen, den Belag damit abdecken und etwas andrücken.

Die Cocktailtomaten event. halbieren und mit einem Holzspiesschen auf die Brottörmchen spießen (zur besseren Stabilität)

Die Brotscheiben mit einem scharfen Messer in mundgrosse Stücke schneiden.

Mariniertes Lamm-Carpaccio mit
Tête de Moine-Bouquet und
Spargelsalat



8 Personen
 200 g
 Salz, Pfeffer, Paprika
 Olivenöl

Senf
 Petersilie
 Majoran
 Rosmarin
 Thymian

Spargelsalat

8 Personen
 1 kg. grüne Spargeln

2 Schalotten
 50 g. getrocknete Tomaten
 4 El. Aceto balsamico
 6 El. Olivenöl

Salz und Pfeffer
 Serviervorschlag:

Das Lammfleisch sehr dünn aufschneiden, auf Teller anrichten. Mit Olivenöl und Limetten beträufeln. Mit Fleur de Sel bestreuen
 Tête de Moine daneben anrichten
 Spargelsalat daneben anrichten
 mit eingedicktem Balsamico garnieren

Lammnierstück, pariert
 würzen
 im Olivenöl saignant braten
 auf Gitter erkalten lassen
 Lamm bestreichen

alles fein hacken und Fleisch drin drehen. Kräuter andrücken und Fleisch anschliessend in Frischhaltefolie wickeln

im unteren Drittel schälen
 Enden fisch anschneiden, ca. 2 cm.
 Spargelstangen leicht schräg in ca. 3 cm lange Stücke schneiden
 Wasser aufkochen und salzen. Spargeln darin ca. 5 Minuten bissfest garen
 herausnehmen und etwas abkühlen lassen
 fein hacken
 in feine Streifen schneiden

alles zur Vinaigrette mischen
 Spargeln beifügen und 5 Minuten ziehen lassen
 abschmecken

Dreierlei Paprika-Süppchen mit Crunchy Bacon und Scampi-Spiess

12 Personen



800 gr. grüne Paprika
800 gr. gelbe Paprika
800 gr. rote Paprika

schälen und in Stücke schneiden
in Stücke schneiden
in Stücke schneiden

3 Zwiebeln, gross
Olivenöl

grob hacken
glasig braten. Die Paprika nach Farben getrennt zu den Zwiebeln geben und ca. 5 Minuten anbraten.

Salz
Pfeffer
3 Lt. Gemüsebouillon
9 Knoblauchzehen

würzen
beigeben

Die Suppen 20-30 Min. mit geschlossenen Deckeln köcheln lassen. Wenn alles weich gekocht ist, mit dem Stabmixer fein pürieren.

Die rote und die gelbe Suppe durch ein Sieb streichen. Danach alle Suppen wieder je in einen Topf geben

Rahm
Curry
Tomatenmark
Chili
Pinienkerne
Basilikum

verfeinern und nochmals kurz aufkochen.
gelbe Suppe abschmecken
rote Suppe verfeinern
für grüne Suppe rösten, vor Servieren beifügen
für grüne Suppe bereit stellen

12 Scheiben Kochspeck

halbieren, auf kleine Holzspiesse stecken und in der Pfanne knusprig braten.

12 Scampi
Salz und Pfeffer

auf Holzspieß stecken
würzen und anbraten

Serviervorschlag:

Die Suppen in je drei Gläser füllen, auf die gelbe Suppe den Scampi Spiess legen und auf die grüne Suppe die Pinienkerne und Basilikum streuen. Auf die grüne und rote Suppe jeweils einen Speckspiess legen.

Filet de porc flambé aux pruneaux

4 Personen



8 Schweinsfiletmedaillons à ca. 50 g
Salz und Pfeffer
4 Ei Butter
4 cl. Whisky

würzen
die Schweinsfiletmedaillon anbraten
flambieren
aus der Pfanne nehmen und auf einer
hitzebeständigen Platte im Ofen bei 75° C ca. 20-30
Minuten nachziehen lassen.

2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
Butter
8 Dörripflaumen, entsteint
3 dl. Kalbsjus
1 Ei Estragon
1/2 dl Rahm
Paprika

hacken
pressen
Schalotten und Knoblauchzehe glasig dünsten
zugeben
beigeben und aufkochen lassen
hacken, beigeben
dazugeben
abschmecken

Petersilie

Zum Servieren die Sauce über die Medaillons
geben und mit Petersilie betreuen.

Gnocchi alla Romana

4 Personen
1 Lt. Milchwasser
Salz
Muskatnuss
250 g Griess

50:50

alles aufkochen
einrühren und auf kleiner Stufe ca. 20 Minuten
köcheln. Regelmässig gut umrühren
etwas abkühlen lassen

1 Eigelb
Muskatnuss
50 gr Parmesan gerieben

(die Hälfte) unterrühren. Auf Backpapier etwa 1 cm
dick ausstreichen und auskühlen lassen.

Butter

50 gr. Parmesan
Butterflocken

Runde Plätzchen ausstecken oder in Quadrate schneiden und anschliessend ziegelartig in eine gefettete Gratinform schichten.

darauf verteilen und im auf 250 ° C. vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten gratinieren

Erdbeerschnitten mit Vanille-Mascarpone

für 10-14 Stück



Teig:

100 g Mehl
50 g Butter, kalt in Stücke geschnitten
2 Prisen Salz
1 1/2 El Zucker

verreiben

5 g Hefe
2 Prisen Zucker
1 El Vollrahm

mischen und zu Mehl begeben. zu einem geschmeidigen Teig kneten
bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen
Teig 1-2 mm dick auswallen und Rechtecke (ca. 3.5 x 10 cm) ausschneiden
im oberen Teil des auf 200° C vorgeheizten Ofens 5-10 Minuten hellbraun backen
auskühlen lassen.

Vanille-Mascarpone:

100 g Mascarpone
0.75 dl Doppelrahm
1-2 El Vanillezucker
1/4 Vanillestengel, ausgeschabtes Mark
wenig abgeriebene Zitronenschale

zu einer festen Masse verrühren

150 g Erdbeeren
Zucker

längs in Scheiben schneiden
nach Belieben

Vanille-Mascarpone mit Spritzsack auf die Böden geben und Erdbeeren darauf verteilen und mit Pfeffer übermahlen.

En Gueta wünscht Peter Bär