

59. Kochabend
Freitag, 27. Juni 2014
Abendchef: Peter Bär

Oliven im Mantel

Maienfelder Pinot Blanc 2012 - Peter Bär

.....

kalte Joghurt-Gurken-Suppe mit Ouzo
Knoblauchbaquette

.....

Lammhuft mit Kirschen - Balsamicosauce
Kartoffelgratin
Saisongemüse

Château Pomeaux 2009

.....

Geschichtetes Aprikosendessert

Oliven im Mantel

8 Personen



150 g Gruyère, gerieben
150 g Mehl
1 gestrichener TL Backpulver
Paprika

120 g weiche Kochbutter
1 Eiweiss, verquirlt

1 Glas gefüllte Oliven

1 Eigelb, verquirlt

alles vermischen

in kleinen Flöckchen darüber verteilen
hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten
in Folie verpackt im Kühlschrank mindestens 30 Min.
ruhen lassen

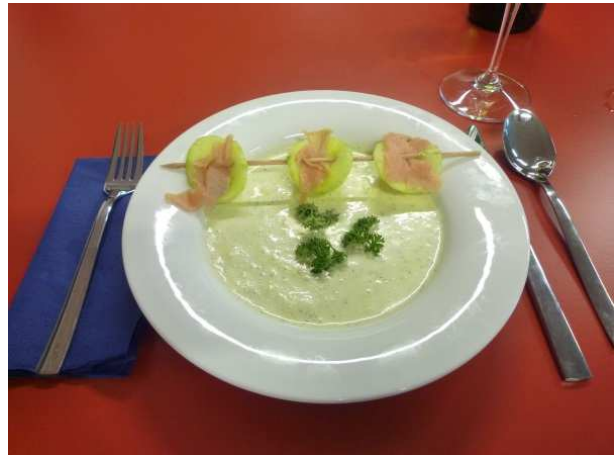
Haselnussgrosse Kugeln formen

in Sieb gut abtropfen lassen
In jede Kugel eine Olive zu 2./3 hineindrücken und auf
ein mit Backtrennfolie belegtes Blech setzen

den Teig um die Olive mit Eigelb bestreichen und im
vorgeheizten Ofen bei 200 ° C ca. 15 Minuten backen
Lauwarm servieren

kalte Joghurt-Gurken-Suppe mit Ouzo Knoblauchbaquette

6 Personen



1 Salatgurke
1 Zucchini

schälen und fein raspeln

2 Stiele Dill
5 Stiele Zitronenmelisse

hacken

500 g Kefir
2.5 dl. Milch
500 g griechischer Joghurt
3 Ei Ouzo
Salz
Pfeffer

alles zusammen fein pürieren

abschmecken
bis zum Servieren kalt stellen

2 Zitronenmelisse
100 g Schafskäse Feta

grob zupfen
zerbröckeln
in Teller oder Gläser anrichten und mit Zitronenmelisse
und Feta garnieren
darüber geben

Lachstreifen

Knoblauchbrot

4 Personen

3 Ei Butter, weich
1/4 Bund Schnittlauch
1/4 Bund Petersilie
2 Basilikum-Blätter
3 Knoblauchzehen
Salz
Pfeffer

in Röllchen schneiden
fein hacken
fein hacken
fein hacken

aus allem eine Knoblauchbutter herstellen

1 Baquettebrot

schneiden und Knoblauchbutter darauf streichen
im auf 200 ° vorgeheizten Backofen auf Backpapier in
der Mitte ca. 5 Min backen

Lammhuft mit Kirschen-Balsamicosauce

4 Personen



4 Lammhüftchen à ca. 180 gr.
Salz und Pfeffer
Olivenöl

100 gr. Sauerkirschen
1 Zwiebel
2 dl. Lamm oder Kalbsfond
4 EL Aceto balsamico
2 dl. Portwein

60 gr. Butter

Salz und Pfeffer

Kartoffelgratin

4 Personen
800 gr. mehlig kochende Kartoffeln

3 dl. Milch
3 dl. Rahm
2 Knoblauchzehen, gepresst
Salz, Pfeffer, Muskat

50-100 gr. Gruyère, gerieben
Butterflöckli

würzen
rundum ca. 5 Minuten abraten
Batpfanne beiseite stellen
Fleisch im auf 80° C vorgeheizten Backofen auf
Blech legen und ca. 40 Minuten bei 80 ° C. garen
entsteinen
hacken, im Bratsatz dünsten

alles auf die Hälfte einkochen lassen.
Sauce in ein Pfännchen absieben
in Würfel schneiden und dazugeben
mit dem Schwingbesen die Sauce rühren, bis sich
die Butter aufgelöst hat
Kirschen in die Sauce geben
abschmecken
Lamm aufschneiden und mit Sauce anrichten

waschen, schälen und in gleichmässige Scheiben von 2-
3 mm schneiden oder hobeln
in Form schichten

mischen
Guss über die Kartoffeln giessen. Die Kartoffeln sollten
dabei ganz bedeckt sein, da sie sonst braun werden
Auf der untersten Rille des auf 180 °C vorgeheizten
Ofens ca 40-50 Minuten backen. Garprobe

über Gratin verteilen und im auf 220 °C erhöhten Ofen in
der oberen Hälfte des Ofens ca. 10 Minuten überbacken

Geschichtetes Aprikosendessert

6 Personen

Kompott

- 1 kg. reife Aprikosen
- 100 g Zucker
- 1 Stück Zitrone, davon abgeriebene Schale und Saft
- 4 El Aprikosenlikör, nach Belieben

Crème

- 2 Blatt Gelatine
- 4 Eigelb
- 40 g Zucker
- 1 Vanillestängel
- 3 dl. Rahm



1. Die Aprikosen vierteln. Mit dem Zucker, der Zitronenschale und dem Saft in eine Pfanne geben. Aufkochen und zugedeckt auf kleinstem Feuer nur gerade knapp weich dünsten. Am Schluss nach Belieben mit Aprikosenlikör parfümieren. Vom Feuer nehmen. Die Aprikosen mit einer Schaumkelle sorgfältig herausheben, sehr gut abtropfen lassen, in eine Platte geben und kühl stellen. Den Aprikosensaft in der Pfanne belassen.
2. Für die Creme die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.
3. Eigelb mit 2-3 Esslöffeln heissem Aprikosensaft, Zucker und den herausgekratzten Samen des Vanillestängels zu einer hellen, dicken Creme aufschlagen.
4. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und im verbliebenen, noch warmen Aprikosensaft in der Pfanne auflösen. Den Saft wenn nötig nochmals leicht erwärmen. Dann etwa 1/3 der Eicreme zur warmen Gelatinemischung rühren und diese unter die restliche Eicreme schlagen. Kühl stellen, bis die Creme leicht zu gelieren beginnt.
5. Inzwischen den Rahm steif schlagen. Unter die Creme ziehen.
6. Einige schöne Aprikosenschnitze beiseite legen. Dann die Hälfte der verbliebenen Aprikosen in Dessertgläser oder -schalen verteilen. Mit der Hälfte der Creme decken, restliche Aprikosen darüber geben und mit Creme abschliessen. Mindestens 1 Stunde kühl stellen.
7. Vor dem Servieren die Creme mit den beiseite gelegten Aprikosenschnitzen garnieren.

En Gueta wünscht Peter Bär