

97. Kochabend
Freitag, 02. Februar 2018
Abendchef: Karl Kalt



Wellkommens-Biar

.....

Cantadou-Chröpfli

*Grüner Veltliner Weinzierberg 2016 -
Weingut Stadt Krems*

.....

Currysuppe

.....

Lauwarmer Rüeblisalat an Speck-Vinaigrette

*- Rosso di Montalcino 2015 -
Podere Brizio /Dievole*

.....

Poulet-Stroganoff aus dem Ofen Basmatireis

.....

Creemeschnitte

Cantadou-Chröpfli

Für 4 Personen



1	rund ausgewallter Blätterteig, ca. 32 cm Ø	<ul style="list-style-type: none">• Blätterteig auslegen und in je 8 Segmente schneiden.• Am äusseren Teigrand in jedem Segment in der Mitte 2 cm tief einschneiden.• Jedes Teigsegment mit 1 Tranche Rohschinken belegen.• Rohschinken mit Cantadou bestreichen.• Aufrollen und auf das mit Backpapier belegte Blech legen• Mit Eigelb bestreichen.• Mit <u>wenig</u> Fleur de Sel bestreuen.• In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 15-20 Min. backen
8	Rohschinken	
1	Cantadou Knoblauch & Kräuter Provencal	
1	Cantadou Meerrettich	
1	Eigelb	
	Fleur de Sel	

Bei Blätterteig darauf achten, dass einer ohne Palmöl-Zusatz verwendet wird

Currysuppe

4 Personen

2	kleine Zwiebeln	<ul style="list-style-type: none">• Vorbereitung:<ul style="list-style-type: none">○ Bouillon vorbereiten○ Zwiebeln schälen und fein hacken○ Lauch rüsten und dünne Ringe schneiden○ Bananen und Äpfel schälen und würfeln○ Schnittlauch in Röllchen schneiden.• In Pfanne Butter erhitzen. Die vorbereiteten Zutaten darin 2-3 Minuten dünsten. Curry darüber stäuben und kurz mitdünsten. Mit Weisswein-/Sherry-Mischung ablöschen. Die Bouillon dazu giessen.• Alles zugedeckt ca. 15 Minuten leise kochen lassen.• Rahm halb steif schlagen. 2 EL Rahm beiseite stellen. Eigelb unter restlichen Rahm rühren. Kühl stellen.• Suppe mit Stabmixer fein pürieren.• Unmittelbar vor dem Servieren Suppe nochmals aufkochen. Rahm-Ei-Mischung in kochend heisse Suppe einrühren Suppe kurz vor den Siedepunkt bringen. Sie darf auf keinen Fall kochen!• Mit Salz, Pfeffer abschmecken• Suppe in vorgewärmtem Teller anrichten, Beiseite gestellten Rahm auf die Suppe geben, Mit Gabel zu Schlieren ziehen. Mit Schnittlauchröllchen garnieren.
	160 g Lauch	
1	kleine Banane	
1	kleiner Apfel	
1 EL	Butter	
3 EL	Currypulver Madras	
½ dl	Weisswein	
½ dl	trockener Sherry	
6 dl	Genüosebouillon	
2 dl	Rahm	
2	Eigelb	
	Salz, Schwarzer Pfeffer aus der Mühle	
1	Bund Schnittlauch	

Lauwarmer Rüebli Salat an Speck-Vinaigrette

4 Personen



500g Rüebli	<ul style="list-style-type: none">• Rüebli schälen In ½ cm dicke und 4 cm lange Stängelchen schneiden In Dampfgarer knackig garen (ca. 8 Min.) oder In etwas Salzwasser knackig garen.• Bronschpecktranchen in feine Streifen schneiden. Diese nochmals halbieren oder dritteln. In Bratpfanne im eigenen Fett knusprig braten.• Petersilie fein hacken• Balsamico, Meerrettichpaste, Salz, Pfeffer und Öl zu einer Sauce verrühren. Mit wenig Limettensaft abschmecken Den Speck untermischen.• Rüebli abkühlen lassen Noch lauwarm mit Speck-Vinaigrette und Persilie mischen und servieren.
80 g Bronschpecktranchen	
1 Bund Petersilie glattblättrig	
½ dl Balsamicoessig	
1 TL Meerrettichpaste	
Salz, Pfeffer	
1 Limette	
½ dl Rapsöl	

Poulet-Stroganoff aus dem Ofen

4 Personen



4	Pouletbrüstchen (je ca. 150 g) halbiert	<ul style="list-style-type: none"> • Bratbutter in Bratpfanne heiss werden lassen • Poulet beidseitig je ca. 2 Min. anbraten – herausnehmen • Paprika darüber streuen • beiseite stellen
	Bratbutter zum Braten	
½ EL	Paprika edelsüss	
½ TL	Salz	
1	rote Zwiebel	<ul style="list-style-type: none"> • Vorbereitung: <ul style="list-style-type: none"> ○ Zwiebel und Peperoncino fein hacken ○ Peperoni in feine Streifen schneiden ○ Champignon vierteln ○ Hühnerbouillon ansetzen ○ Essiggurken würfeln • Zwiebel, Peperoni und Champignons ca 5 Min andämpfen • Paprika und Cognac begeben • Bouillon und Rahm dazu giessen, aufkochen • Hitze reduzieren und ca. 5 Min. köcheln. • Essiggurken und Senf daruntermischen – salzen
1/2	kl. Peperoncino	
1	rote Peperoni	
250 g	Champignon	
1 EL	Paprika edelsüss	
1 EL	Cognac	
1 dl	Hühnerbouillon	
2 dl	Vollrahm	
100 g	Essiggurken	
1 EL	Senf	
	Salz	
		<ul style="list-style-type: none"> • Sauce in ofenfeste Form geben und Poulet darauf legen • Ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens garen.

Basmati Reis

4 Personen

300 g	Basmati Reis	<ul style="list-style-type: none"> • Reis in Sieb unter fliessendem, kaltem Wasser so lange spülen, bis dieses klar ist, gut abtropfen. • Wasser mit dem Reis in eine Pfanne geben • Gequetschten Zitronengrasstengel dazugeben. • aufkochen und zugedeckt auf ausgeschalteter Platte ca. 15 Min. quellen lassen → dabei den Decken nie abheben! • Zitronengrasstengel herausnehmen, Reis mit Gabel lockern und Butter darunter ziehen
4 ½ dl	Wasser	
2 EL	Butter	
	Zitronengras	

Cremeschnitte

8 Personen



1	Blätterteig (25cmx42cm)	Füllung: <ul style="list-style-type: none">• Milch und alle Zutaten bis und mit Salz mit Schwingbesen verrühren.• Unter Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen• Gelatine unter die heisse Masse rühren, durch ein Sieb in eine Schüssel giessen• Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen, kühl stellen, bis die Creme am Rand leicht fest ist (ca. 30 Min.)• Rahm steif schlagen• Creme glatt rühren, 1/3 des geschlagenen Rahms mit Schwingbesen gut unter die Creme rühren• Restlichen Rahm mit Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Blätterteig: <ul style="list-style-type: none">• Auf der Schmalseite gerade schneiden, sodass er aufs Blech passt• Auf Backpapier aufs Blech legen und mit Gabel dicht einstechen• Backen: ca. 12 Min. in unterer Hälfte des auf 220°C vorgeheizten Ofens.• Herausnehmen und auf Gitter ziehen, auskühlen• Teig längs in 6 gleiche Streifen schneiden• Zwei Streifen auf Gitter zurücklegen und Gitter auf ein Backpapier stellen.• Puderzucker mit Kirsch verrühren und mit Löffelrücken auf den zwei Teigstreifen verteilen.• Trockenen lassen und beiseite legen Fertigstellen: <ul style="list-style-type: none">• Creme in einen Spritzsack mit glatter Tülle (Ø 12cm) füllen.• Die Hälfte der Creme auf zwei Teigstreifen spritzen• Je einen Teigstreifen darauf legen und restliche Creme darauf spritzen• Beiseite gelegte Streifen darauf legen• Creme mit Spachtel seitlich glatt streichen• Locker zugedeckt kühl stellen• Vor dem Service Teigstreifen in 8 Cremeschnitten schneiden
	100 g Puderzucker	
	2 EL Kirsch	
	3 dl Milch	
	100 g Zucker	
	2 frische Eier	
	1 Vanillestängel	
	1 Prise Salz	
	5 Bl. Gelatine	
	2 dl Vollrahm	
	Alternativ zur selbstgemachten Füllung: „Crème Patisserie“ und nach Anleitung auf Paket machen!	

En Gueta wünscht Euch allen

Karl