

27. Kochabend
Freitag, 26.8.2011
Abendchef: Peter Bär



Winzerschnecken

Pinot Blanc 2009
Forti Möhr

.....

Steinpilz-Carpaccio

.....

Kaninchenragout nach Grossmutter-Art

Mais-Gnocchi

Barbera d'Asti 2005
la Riva - Nizza
Alfiero Boffa

.....

Meringuierte Baby-Ananas

Winzerschnecken

6 Personen

1/2 Zwiebel
1/2 rote und gelbe Peperoni
1 EL Butter
1 Knoblauchzehe
150 gr. Winzerkäse
50 gr. Sbrinz
1/2 Bund Petersilie
etwas Oregano
Pfeffer
500 gr. Pizzateig
8 Tranchen Parmaschinken

Olivenöl



hacken
würfeln
alles andünsten und auskühlen lassen

pressen
gerieben
gerieben
hacken
hacken
alles vermischen
auswallen
Teig damit belegen
Masse auf dem Teig verteilen, leicht andrücken und der Länge nach aufrollen.
1.5 cm breite Schnecken schneiden und auf ein Blech legen
Schnecken beträufeln
In der Ofenmitte bei 220 °C während ca. 15 Minuten goldbraun backen

Steinpilz-Carpaccio

4 Personen

Blattsalat

Balsamico Aceto
400 gr. Steinpilze
etwas Zitronensaft
feines Olivenöl

Fleur de sel
Pfeffer
Parmesan
wenig Petersilie

in mundgerechte Stücke schneiden und wenig auf Teller anrichten
beträufeln
säubern und sehr dünn schneiden, auf Teller legen

beträufeln (genug Olivenöl, so dass jedes Stück ein Tropfen erhält)

würzen
mit Schäler in Späne schneiden und Steinpilze belegen
hacken und darüber geben



Kaninchenragout nach Grossmutter-Art

4 Personen



1,5 kg. Kaninchenragout
1 ½ TI Salz
Pfeffer frisch gemahlen
1/4 Bund Basilikum
1/4 Bund Rosmarin

fein hacken
fein hacken, alles begeben

Pflanzenöl

Fleisch rundum hellbraun anbraten. Oel abgiessen

1 Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt

begeben, glasig dämpfen

1 Ei Tomatenpüree
4 Tomaten, geschält, geviertelt

begeben, 5 Minuten mitdämpfen

2 dl. Rotwein

ablöschen, zugedeckt bei schwacher Hitze 5 Minuten schmoren.

100 gr. frische Eierschwämme
100 gr. frische Champignons, geviertelt
¼ Zitrone, Saft
Pfeffer, frisch gemahlen

mischen, zum Ragout geben

4 dl. Wasser
2 EL Bratensaucenpulver

mischen, nach und nach dazugliessen.
Fleischstücke von Zeit zu Zeit wenden.
Ca. 50 Minuten garschmoren.

Mais-Gnocchi

4 Personen

5 dl Milch
5 dl Wasser
1 TI Salz
1 Ms Muskat
1 Ms Pfeffer

aufkochen
Hitze reduzieren
einrühren, auf kleinem Feuer unter häufigem Rühren
während ca. 10 Minuten zu einem dicken Brei kochen
3 Esslöffel wegnehmen

250 gr. Maisgriess

Rest begeben, etwas auskühlen
darunterrühren

150 gr. geriebener Sbrinz

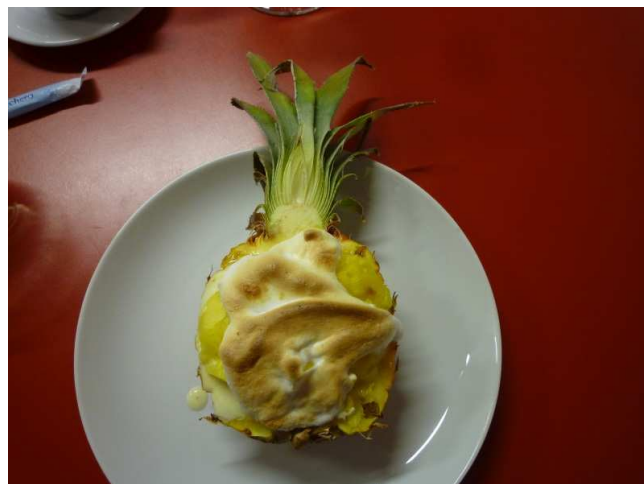
Brei im kalt ausgespültem Blech ca. 2 cm dick
ausstreichen und auskühlen lassen
Plätzchen von ca. 7 cm Durchmesser ausstechen
zuerst die Ausstechresten auf dem Boden einer
ofenfesten, gefetteten Form verteilen, dann die Gnocchi
ziegelartig einschichten
schmelzen, darübergliessen

1 Ei

3 Ei Butter

Meringuierte Baby-Ananas

4 Personen



2 Baby-Ananas

samt Blätterteil der Länge nach halbieren.
Mit einem Grapefruitmesser oder scharfkantigem
Löffel das Fruchtfleisch aus den Hälften lösen und
in kleine Würfel schneiden.

2 Eiweiss

1 Prise Salz

100 gr. Zucker

steif schlagen.

nach und nach unter Weiterschlagen einrieseln
lassen.

400 Gr. Vanilleglace

Fruchstücke

Eiweissmasse

in die Ananashälfte füllen.

darüber geben.

auf den Ananas verteilen.

im auf 220 Grad (nur Oberhitze) vorgeheizten Ofen im oberen Drittel golden überbacken

En Gueta wünscht Peter Bär