

95. Kochabend

Freitag, 1. Dezember 2017

Abendchef: Peter Bär mit Schimun Murk

**Assiette jardinière cru frais
Sauces trempettes**

Chardonnay 2016 – Peter Bär

.....

Chanterelles forestière sur toast

*Château d'Aiguilhe – Stephan von Neipperg 2013
(Weinreise 2013)*

.....

**Carré de veau roti au four de chaleur modéré
Salsa chimichurri tradicional de Argentina
Pommes de terre au rosmarin à la boulangère
Carottes à la Vichy**

.....

Mousse glacée aux framboises à la Schimun

Assiette jardinière cru frais – sauces trempettes

10 Personen



1 Blumenkohl
 1 Brokkoli
 5 Karotten
 ½ Gurke, ungeschält
 5 Stangen Staudensellerie
 12 Kirschtomaten
 1 gelbe Paprika-Schote

in kleine Röschen präparieren
 in kleine Röschen präparieren
 in dünne Streifen schneiden (6 x 0.5 cm)
 in dünne Streifen schneiden (6 x 1 cm)
 in dünne Streifen schneiden (6 x 1 cm)
 ganz servieren
 in dünne Streifen schneiden (6 x 0.5 cm)

Dipp Saucen

Kräutersauce:

100 g Crème fraîche nature in Schale giessen, ein Bund Schnittlauch feingeschnitten hinzufügen, mit Knoblauchsatz würzen, gut umrühren und servieren.

Cocktailsauce:

200 g Mayonnaise , 20 g Ketchup und ca. 10 g Tomatenpüree in Schale giessen, umrühren. Ein paar Tropfen Zitronensaft hinzufügen, umrühren und einen Schuss Cognac hinzufügen. Umrühren und servieren.

Chanterelles forestière sur toast

10 Personen

2 kg. frische Pfifferlinge
12 Toastschnitten (weisser Toast)
2 Bund Petersilien
2 Bund Schnittlauch
1 ½ Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 dl. Weisswein
2 Esslöffel Albaöl
Salz und Pfeffer nach Belieben



Pfifferlinge putzen nach Anleitung (siehe unten) und halbieren
Toastschnitten im Backofen mit 180° goldbraun toasten

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in heissem Albaöl in Pfanne zugeben.
Pfifferlinge hinzufügen, kurz dämpfen und mit Weisswein ablöschen. Alles mit Salz und wenig Pfeffer abschmecken. Schnittlauch fein schneiden und hinzufügen. Pfifferlinge 3 Minuten sieden, abdecken und nach 2 Minuten auf Toastbrot anrichten und mit Schnittlauch-Halm und Petersilien Bouquet garnieren.

Wie putzt man die Pfifferlinge?

Pfifferlinge beim Stilansatz mit einem kleinen Küchenmesser knapp abschneiden. Da Pfifferlinge sehr empfindlich sind, leichte Verschmutzungen einfach mit einem Pinsel vorsichtig entfernen. Wenn sie stark verschmutzt sind, über die Pfifferlinge etwas Mehl streuen, sie anschliessend in einem Sieb ins Wasser tauchen. Der Schmutz wird vom Mehl gebunden und sinkt anschliessend innerhalb des Wasserbads nach unten. Nach dem Wasserbad die Pfifferlinge zum Trocknen auf ein Küchenhandtuch legen, damit das Wasser sofort aus den Pfifferlingen gesogen wird.

Carré de veau rôti au four de chaleur modéré

10 Personen

Der Kalbsrücken ist zart und eignet sich besonders zum Braten und Garen. Der Rücken von jungen Tieren wird am Knochen als Ganzes gebraten. Er eignet sich als Schaustück und wird deshalb am Tisch vor den Gästen tranchiert.



3.5–3.8 kg. Kalbskarree (etwa 10-12 Kämme)
½ dl. Albaöl mit Buttergeschmack
10 Stangen frischer Thymian
2 Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer

Das Fleisch mit einem scharfen Messer gründlich von Sehnen und Fett befreien. Gegebenenfalls die Knochen säubern und zudem die Knochenstücke zwischen den Rippenknochen auf der Rückseite heraustrennen, um das spätere Tranchieren des Kalbskarrees zu vereinfachen. (falls zu kompliziert, kann man den Metzger bitten, das Fleisch im Voraus zuzubereiten)

Das ganze Karree mit Salz, etwas Pfeffer, Thymian und gepresstem Knoblauch mit Albaöl tüchtig einreiben und direkt in den Ofen auf dem Rost mit einer vorgeheizten Ofentemperatur von 70-80° etwa 2 bis 2 ½ Std. bis zur Kerntemperatur von etwa 54-60° C niedergaren.

Das ganze Karree in der heissen Bratpfanne im Albaöl und Thymian am Herd anbraten und ein paar Minuten ruhen lassen.

Das Fleisch am Tisch auf einem Holzbrett vor den Gästen tranchieren und mit einer Chimichurri-Sauce und den Beilagen auf Tellern anrichten.

Salsa chimichurri tradicional de Argentina

12 Personen

- 4 Bund Petersilien
- 1 Bund Oregano (Blätter von Stielen entfernen)
- 1 Bund Thymian
- 2-3 grosse Zwiebeln
- 10-12 Knoblauchzehen, geschält
- 3-4 Chilli-Peperoni
- 1 Tasse lauwarmes Wasser
- 1-2 Tassen Rotweinessig
- ¼ Tasse Balsamico-Essig
- ½ Limette
- 1 Tasse Sonnenblumenöl
- 1 Tasse Albaöl
- 1 Tasse Olivenöl
- 1 Esslöffel gehäufter und geriebener, schwarzer Pfeffer und beliebig Salz
(Man kann auch Sardellen und Kapern (nicht in Essig eingelegte Kapern) hinzufügen)



Der Reihe nach alle Kräuter nicht zu fein hacken. Zwiebeln und Knoblauch hacken. Chili-Peperoni-Trennhäute und Schoten entfernen, mittelgrob hacken. Alles in eine Schüssel giessen mit Pfeffer und Salz würzen. Essig, Öl und Wasser hinzufügen und mit Limette abschmecken. Das Ganze umrühren und in ein Liter Confitüren-Glas schütten und schliessen. In den Frigor stellen und vor dem Verzehr möglichst 1-2 Wochen stehen lassen. Hier ausnahmsweise bis das Fleisch serviert wird. Über das Kalbfleisch servieren.

Die Aromen entfalten sich im Laufe der Zeit:

Chimichurri sollte mindestens einen Tag durchziehen, damit sich alle Aromen entfalten. In Argentinien lässt man die Sauce sogar bis zu zwei Wochen ziehen, bevor man sie braucht. Die Kräutersauce lässt sich mehrere Wochen lagern. Dabei sollte man darauf achten, dass die Oberfläche mit Öl bedeckt ist, denn sonst könnte es anfangen zu schimmeln. Chimichurri mundet so lecker, dass sie meist nach 1-2 Tagen aufgegessen ist.

Pommes de terre au rosmarin à la boulangère

10 Personen

- 3 kg. mittelgrosse Amadin-Kartoffeln (festkochend)
- 6-8 Zweige frische Rosmarin
- ½ dl. Olivenöl
- Meersalz



Den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ein Ofenblech mit Backpapier auslegen. Die Kartoffeln waschen und falls notwendig mit einer Bürste abschrubben.

Die Kartoffeln halbieren und auf das mit Backpapier ausgelegte Blech auf den Rücken verteilen und reichlich mit Olivenöl begiessen. Anschliessend die Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen und über die Kartoffeln verteilen und mit Meersalz würzen.

Die Rosmarinkartoffeln im Backofen bei 180° ca. 35-40 Minuten brutzeln, bis sie gelbbraun sind.

Carottes à la Vichy

10 Personen

2.5 kg Karotten (gleichmässig dick)

2 Zwiebeln

1 ½ Bund Petersilien

2 dl. Gemüsebouillon

Karotten schälen und in gleichmässige Scheiben schneiden (2-3 mm).

Butter in Topf erhitzen und die gehackten Zwiebeln anschwitzen. Karottenscheiben dazugeben, das ganze ca. 4 Minuten anschwitzen Mit Zucker bestreuen und eine Prise Salz dazugeben.

Weitere 4 Minuten anschwitzen und dann mit Vichy-Mineralwasser angiessen, bis die Karotten bedeckt sind. Wenn kein Vichy Wasser verfügbar ist, kann auch Passugger oder Valser Wasser verwendet werden. Gemüsebouillon dazu geben und etwa 20-25 Minuten dünsten lassen. Wenn die Flüssigkeit verdampft ist, sollten die Karotten fertig sein. Nicht zerkothen lassen, daher ist es wichtig, dass die Karotten gleichmässig geschnitten sind. Nun mit gehackten Petersilien bestreuen und servieren.

Mousse glacée aux framboises à la Schimun

10 Personen

- 2 kg. Himbeereis und Blaubeeren gemischt
- 1 Schuss Himbeerlikör
- 1 ½ l. Schlagrahm, frisch
- 12 Himbeeren zur Garnitur
- 12 Minzen-Zweige zur Garnitur



Achtung

2 Arbeitsschüsseln und Serviergefäße wie Gläser, Coupes oder Schälchen mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen und Gläser erst kurz vor dem Service aus dem Kühlschrank nehmen.

Rahm in zwei separaten Schüsseln fest schlagen.

Fertige Himbeer-Eiscreme in den kalten Schüsseln vorab von Hand kneten.

In jede Schüssel einen Schuss Himbeerlikör hinzufügen.

Schlagrahm mit Besen unter das Eis mischen. Geschmeidig rühren und sofort in die Schalen verteilen. Mit einer Rosette Rahm, einer frischen Himbeere, einem frischen Minzen-Zweig garnieren und sofort servieren.

Das Ganze soll sehr schnell und effizient vor sich gehen, ansonsten das Eis sehr schnell schmilzt.

En Gueta wünschen Peter Bär und Schimun Murk