

55. Kochabend
Freitag, 07.03.2014
Abendchef: Andrea Buchli



Menü zusammengestellt aus „Brotkalender 2014“
Hobbykoch Fredy Eggenschwiler

Sellerie mit Nusskruste in Paprikasauce

.....

Rindsfleischrouladen an Tomaten/Rotwein/Rinderbrühe Sauce Pizokels

.....

Tiramisu al caffè

Weisswein: Felsberger Riesling – Sylvaner, „Goldene Sonne“, 2012
Rotwein: Vignano Odissea, Chianti, Walter Fromm, 2010

Selleriescheiben

10 Personen



2	St	Sellerie	Sellerie schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben in der Bouillon und dem Saft der Zitrone ca. 25 Min. weich kochen.
1	l	Bouillon	
1	St	Zitrone	
Nussmasse			
100	g	Baumnüsse	Baumnüsse und Kräuter fein hacken und zusammen mit den Haselnüssen mischen. Knoblauchsatz, Pfeffer, Glutamat begeben und vermischen. Das Eiweiss zerklopfen.
20	g	Haselnüsse gemahlen	
15	g	Kräuter: Salbei, Rosmarin, Thymian	Die gekochten Selleriescheiben zuerst in Mehl, dann im Eiweiss, dann in der Nuss-Kräutermasse wenden, dann in der Bratpfanne mit wenig Bratbutter knusprig braten.
		Knoblauchsatz, Pfeffer	
		Glutamat	
3	St	Eiweiss	
	wenig	Mehl	
		Bratbutter	
Paprikasauce			
500	g	Paprika geschält	Paprika schälen, Stielansatz, weisse Rippen, Kerne entfernen. In Stücke schneiden. Pfefferschoten entkernen, zerkleinern und mit den Peperoni in Olivenöl andämpfen.
2	St	Pfefferschoten (scharf)	Mit dem Weisswein und der Bouillon ablöschen, Thymianzweige begeben und 15 Min. kochen lassen.
		Olivenöl	Mascarpone begeben, mixen, abschmecken. Sauce absieben.
1	dl	Weisswein	
3	dl	Bouillon	
2	St	Thymianzweige	
70	g	Mascarpone	

Anrichten: Paprikasauce in vorgewärmte Suppenteller geben, Selleriescheiben darauf, diese mit Salbeiblatt dekorieren und servieren.

Rindfleischrouladen

6 Personen



600	g	Rindfleisch
	mit je	Roulade
5	g	Senf
10	g	Zwiebeln
5	g	Kapern
1	Scheibe	Mortadella
25	g	Speckscheiben
20	g	Rüebli
20	g	Selleriestängel
40	g	Bratbutter

In 6 dünne Tranchen geschnitten.
Rüebli und Sellerie in feine dünne Stängel schneiden.
Rindfleischtranchen mit Senf beschmieren dann zuerst mit Speck dann mit Gemüse (quer) Zwiebelringen und Kapern, dann mit der Mortadellascheibe belegen. Mit Pfeffer und wenig Salz würzen. Anschliessend sorgfältig aufrollen und mit Küchenschnur abbinden.

Rouladen in Bratbutter anbraten und warm stellen.

Sauce zu Rindfleischrouladen

6 Personen

75	gr	Zwiebeln gehackt
100	g	Gemüse gemischt (Sellerie, Lauch, Rüebli)
250	g	Cherry-Tomaten
1	St	Chilischote
1.5	dl	Rotwein
je 2	St	Rosmarin- und Thymian- zweige
1.5	dl	Rinderbrühe
70	ml	Rahm

Zwiebeln hacken und in Bratpfanne geben. Gemüse fein geschnitten, Tomaten geviertelt und Chilischote begeben und mitbraten. Mit dem Rotwein ablöschen. Gewürzkräuter und Rindfleischrouladen begeben und schmoren lassen.
Nach und nach Rinderbrühe begeben.
Nach 60 Min. Garzeit Rouladen warm stellen, Sauce einkochen lassen und mit Rahm verfeinern.

Pizokels

6 Personen

500	gr	Mehl
4	St	Eier
2.5	dl	Wasser
		Salz
2	EL	Joghurt nature
		Butter, Zwiebeln

Mehl in grosse Teigschüssel sieben. Joghurt, Salz und Eier sowie nach und nach Wasser begeben bis ein zähflüssiger Teig entsteht. Teig ½ Std ruhen lassen. Portionenweise ab Holzbrett mit dem Messer grobe „Spätzli“ in gesalzenes, kochendes Wasser abstreifen. Wenn die Pizokel obenauf schwimmen mit Siebkelle in Schüssel anrichten. Zwiebeln und Butter anrösten und über die Pizokels giessen, sevirieren.

Tiramisù al caffè

6 Personen



Kaffeisirup

120 g	Amaretti (gekauft)
6 dl	Espresso-Café
1 dl	Amaretto
20 g	Vanillezucker

Amaretti in Stücke brechen.
Espresso, Amaretto und Vanillezucker zu einem Sirup
vermischen.

Tiramisu-Crème

330 g	Mascarpone
2 St	Eigelb
20 g	Zucker
3 dl	Espresso-Café
1 dl	Amaretto
1 dl	Rahm

Mascarpone, Eigelb, Zucker und Amaretto glatt rühren.
Espresso und Rahm (flüssig) begeben.
Alles zusammen wie Schlagrahm aufschlagen.

Fertigstellung

Je 10 Amaretti in 6 Gläser einlegen, je 1.5 dl Kaffeisirup aufgiessen, je 45 g Tiramisù-Crème eindressieren. Eingefüllte Gläser bei 5 Grad kaltstellen. Kurz vor dem Servieren wenig Amaretto aufgiessen.

An Guata wünscht Andrea