

**56. Kochabend vom
Freitag, 4.4.2014
Abendchef: Möhr Roli**

Rote Samtsuppe
Paprikacremesuppe

.....

Geräucherte Fisch-Filet auf Nüsslisalat

.....

**Schweinsnierstück mit Tilsiter-Füllung
an Rotwein-Butter-Sauce**

Kartoffel-Gratin

Gedämpfte Rüepli

.....

Zitronenquark

Weine aus der Bodega Lavaradores de Feitoria - Douro

**Trés Bagos
Sauvignon Blanc 2012
&
Trés Bagos
Vinho Tinto DOC 2009**

Rote Samtsuppe

4 Personen

Zutaten

Rote Paprikaschoten, 2St
Zwiebel, 1St
Knoblauchzehe, 1St
Butter, 50g
Mehl, 50g
Gemüse-Bouillon, 0.75dl
Tomatenmark, 1EL
Halbrahm, 125ml
Peterli, 1EL
Salz & Pfeffer
Schwarzbrot

Zubereitung

Zwiebel, Knobli und Paprikaschoten in grobe Stücke schneiden, wird noch püriert.

Das Gemüse in der Butter anschwitzen, Mehl und Tomatenmark dazu geben und ganz kurz mitrösten.

Rahm hinzufügen und alles fein pürieren.

Mit Salz & Pfeffer abschmecken und mit Peterli bestreut in vorgewärmten Teller servieren.

Nach Bedarf Schwarzbrot bereitstellen.

Geräucherte Fisch-Filet auf Nüsslisalat

4 Personen

Zutaten

Nüsslisalat, 150g
Geräucherte Fischfilet, 100g
Rote Zwiebel, 1Stk, gross
Salz, ca. 1 TL
Zucker, ca. 2 TL
Mittelscharfer Senf, ca. 2 TL
Olivenöl, 2 EL
Weissweinessig, 4 EL
Pfeffer, zu abschmecken
Schwarzbrot



Zubereitung

Salat-Sauce, bestehend aus Salz, Zucker, Senf, Olivenöl und Essig in einer Schüssel mischen und je nach Geschmack/Bedarf verfeinern oder anpassen.

Den Fisch aus der Verpackung nehmen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die rote Zwiebel in feine Ringe schneiden, den geputzten Salat im Teller anrichten, mit Zwiebelringen und Fischstücken belegen.

Salat-Sauce grosszügig über den Salat geben, mit Schwarzbrot servieren.

Schweinsnierstück mit Tilsiterfüllung an Rotwein-Butter-Sauce

4 Personen

Schweinsnierstück, 1kg
Rezenter Tilsiter, 100g in Streifen
geschnitten
Dörraprikosen, 20g in Streifen geschnitten
Salz, Pfeffer, Butter
Rosmarinzweige

Sauce

Butter
Schalotte, 1Stk gehackt
Rotwein, 1dl
Kalte Butter, 50g in Stücke geschnitten
Salz & Pfeffer
Rosmarinzweig zum garnieren



Oben ins Nierstück zwei tiefe Taschen schneiden, mit Käse und Dörraprikosen füllen und mit Küchenschnur binden.

Würzen und in Butter kräftig anbraten.

Im auf 150° vorgewärmten Ofen für 60 Minuten garen.

Für die Sauce wenig Butter zum Bratsatz geben, Schalotte andünsten, mit Rotwein ablöschen und etwas einköcheln.

Nach und nach die kalte Butter einschwenken, würzen.

Das Fleisch tranchieren und mit Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Rosmarinzweigen garnieren und restlichen Zutaten servieren.

Kartoffel-Gratin

Knoblauchzehen, 2 Stk
Butter, zum Gratinform einfetten
Kartoffeln, 600g
Milch, 3dl
Halbrahm, 2dl
Salz, ½ KL
Pfeffer und Muskat, je nach Bedarf
Geriebener Käse, ca. 120g

Knobli halbieren, Gratinform mit Knobli und Butter ausreiben.
Kartoffeln waschen, schälen, abspülen, in feine Scheiben schneiden / hobeln und in Gratinform aufschichten.
Milch und Rahm mischen, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Diese Flüssigkeit über die Kartoffeln leeren, mit geriebenem Käse überdecken.
Im auf 200° vorgeheizten Backofen für 60-70 Minuten backen.

Gedämpfte Rüebli

Butter, 1EL
Rüebli, 600g
Gemüse-Bouillon, 1dl
Zucker, 1Prise

Rüebli waschen, schälen und in 5mm dicke Scheiben schneiden.
Butter in Pfanne erhitzen, Rüebli begeben und andünsten, mit Zucker bestreuen.
Gemüse-Bouillon begeben, Deckel auf Pfanne und auf kleiner Stufe dämpfen.
Von Zeit zu Zeit Panne schütteln und evtl. mit zusätzlicher Gemüse-Bouillon ablöschen.
Dämpfzeit beträgt 20-30 Minuten.

Zitronencreme

4 Personen

Magerquark, 500g
Zucker, 4 EL
Zitronensaft, 4 EL
Vanillezucker Bourbon, 1Päckli
Geriebene Zitronenschale, 10g
Vollrahm schlagen, 250g



Zubereitung

Quark, Zucker, Zitronensaft, Vanillezucker und Zitronenschale vermischen, den geschlagenen Rahm unterheben und sofort servieren.

Viel Vergnügen, gutes Gelingen und a Guata, Roli