

**145. Kochabend**  
**Freitag, 05. Mai 2023**

Abendchef: Karl Kalt



**Crevetten-Sesam-Bällchen**

*Godello Merayo Blanco 2021*

\*\*\*

**Spargelgratin**

\*\*\*

**Lammfilets an Madeirajus mit rotem Pfeffer**

**Risotto Milanese**

*Aquiana Tinto 2017*

\*\*\*

**Erdbeertörtchen**

## Crevetten – Sesam - Bällchen

4 Personen



200g rohe, Geschälte  
Crevetten (ohne  
Schwanz)

½ Bd. Koriander

2-3 EL Rahm

½ EL Madras-Curry  
Salz

- Crevetten putzen und in grobe Stücke schneiden.
- Koriander samt Stielen haken
- Crevetten, Koriander mit Rahm im Cutter pürieren.
- Die Masse mit Curry würzen und mit Salz Abschmecken.

20 g Sesamsamen

3 EL Erdnussöl zum Braten

- Mit Teelöffel die Masse zu Bällchen formen.
- Bällchen im Sesam wenden.
- Öl in einer grossen Bratpfanne erhitzen und Bällchen darin rundum bei mittlerer Hitze ca. 6 Min. braten.

3 EL Mayonnaise

2 EL Crème Fraîche

2 Mini-Lattich

1 TL granulierter  
Cayennepfeffer

20 g Brunnenkresse

½ Limette

- Mayonnaise mit Crème Fraîche verrühren.
- Lattich in einzelne Blätter teilen.
- In jedes Blatt etwas Mayonnaise und ein Crevettenbällchen anrichten.
- Mit Brunnenkresse und Cayennepfeffer garnieren.
- Etwas Limettensaft darüber pressen und sofort servieren.

Quelle: migusto

## Spargelgratin

4 Personen



- 1 kg weisser Spargel
- Butter
- Von der Spitze her schälen, Enden ca. 1 cm wegschneiden
- Spargeln schräg in Stücke schneiden
- In reichlich Salzwasser kochen (bissfest) und gut abtropfen lassen.
- Mit Butter verfeinern

### Guss:

- 3 ½ dl Halbrahm
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- 100 g Sbrinz AOP, gerieben
- 2-3 EL Maisstärke
- Petersilien gehackt

- Alle Zutaten gut verrühren
- Spargeln in ausgebutterte Form geben (ausrichten).
- Guss darüber giessen.
- Gehackte Petersilien darüber streuen.
- In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 25 – 30 Minuten gratinieren.

Quelle: swissmilk

## Lammfilets an Madeirajus mit rotem Pfeffer

4 Personen



- |       |                                 |   |   |
|-------|---------------------------------|---|---|
| 1 EL  | Bratbutter                      | ▪ | Backofen auf 70°C vorheizen und Platte mitwärmen.   |
| 500 g | Lammfilets                      | ▪ | In einer Bratpfanne Bratbutter kräftig erhitzen.  |
|       | Schwarzer Pfeffer aus der Mühle | ▪ | Lammfilets mit Salz und Pfeffer würzen und auf der ersten Seite (je nach Dicke) 1 – 1 ½ Minuten, auf der zweiten Seite nur ½ Minute anbraten. |
|       | Salz                            | ▪ | Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 70°C heißen Ofen 15 – 20 Minuten nachgaren lassen  |

### Madeirajus

- |       |  |   |  |
|-------|--|---|--|
| 2 dl  | Madeira                                | ▪ | Den Bratensatz mit Madeira und Rotwein ablöschen.  |
| 2 dl  | Rotwein                                | ▪ | Thymianzweige beifügen und alles auf „grossen Feuer“ auf 1 dl einkochen lassen.  |
| 6 Zw. | Thymian                                | ▪ | Inzwischen die Pfefferkörner in einem Siebchen unter warmem Wasser abspülen. Einige Beeren mit einer Gabel zerdrücken. |
| 1 EL  | gehäuft, eingelegter roter Pfeffer     | ▪ | Die Thymianzweige entfernen und die Pfefferkörner zum Jus geben.   |
| 60 g  | Butter                                 | ▪ | Die Butter in Flocken beifügen und in den Jus einziehen lassen.  |
| Ev.   | etwas Zucker zum Abschmecken der Sause | ▪ | Die Sauce mit Salz und Pfeffer, sowie wenn nötig mit etwas Zucker abschmecken.   |
|       |  | ▪ | Die Lammfilets schräg in Streifen schneiden, auf vorgewärmte Teller anrichten und mit Pfefferjus beträufeln.           |

Quelle: wildeisen

## Risotto Milanese

4 Personen

- |          |                           |   |  |
|----------|---------------------------|---|--|
| 1        | Zwiebel                   | ▪ | Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.   |
| 1        | Knoblauchzehe             | ▪ | Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Risottoreis und Safran begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. |
| 1 EL     | Olivenöl                  |   |  |
| 400 g    | Risottoreis               |   |  |
| 2 Brief. | Safran                    | ▪ | Die Hälfte des Weins dazu giessen, vollständig einkochen, restlichen Wein dazu giessen, ebenfalls vollständig einkochen.                         |
| 4 dl     | Weisswein                 |   |  |
| 1 l      | Gemüsebouillon (heiss)    | ▪ | Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazu giessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist.                              |
| 50 g     | geriebener Parmesan       |   |  |
| 1 EL     | Olivenöl                  | ▪ | Ca. 20 Min. Köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist.   |
|          | Salz, Pfeffer nach Bedarf | ▪ | Käse und Öl unter den Reis mischen, würzen und anrichten.  |

Quelle: bettybossi

## Erdbeertörtchen

Ca. 14 Törtchen



### Füllung:

3 dl Milch  
4 EL Zucker  
2 EL Maisstärke  
2 Eier  
1 Vanillestängel  
1 dl Rahm

- Milch mit Zucker und Maisstärke verrühren.
- Eier darunter rühren, Vanillestängel längs aufschneiden und dazugeben.
- Unter ständigem Rühren mit Schwingbesen aufkochen.
- Sofort in eine Schüssel geben und mit einer Klarsichtfolie bedecken (direkt auf Crème) – abkühlen lassen, dann 1-2 Std. kühl stellen.
- Nach Abkühlung Crème durch ein Sieb streichen und glatt rühren.
- Steif geschlagener Rahm sorgfältig darunterziehen.

### Fertigstellen:

14 St Tortenbödeli  
500 g Erdbeeren  
4 – 5 EL Erdbeergelee  
1,5 dl Rahm

- Erdbeeren in Spalten schneiden.
- Rahm steif schlagen
- Erdbeergelee erwärmen – Tortenbödeli ausstreichen und abkühlen lassen.

Kurz vor dem servieren:

- Crème in die Bödeli verteilen.
- Erdbeeren darauflegen und mit Gelee bestreichen.
- Mit Rahm verzieren.

Quelle: swissmilk