

44. Kochabend
Freitag, 08. März 2013
Abendchef: Karl Kalt



Tartelettes

Pinot Bianco "Haberle" Alto Adige DOC 2010; Alois Lageder

.....

Südtiroler Weinsuppe

Pinot Bianco "Haberle" Alto Adige DOC 2001; Alois Lageder

.....

Geselchtes

Bratkartoffeln

Sauerkrautkugeln

Blaufränkisch, Terra Cognita 2010, Winzerkeller Neckenmarkt

.....

Orangencrème

Apéro Tartelettes

Tartelettes mit pikantem Eier-Tartar und
Rauchlachs



1 Frühlingszwiebel	<ul style="list-style-type: none"> • Frühlingszwiebel mit schönem Grün fein hacken. • Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Dill und Kerbel fein hacken. • Die Eier schälen und mittelfein hacken. Die Eier mit den Kräutern und den Frühlingszwiebeln in eine Schüssel geben. • Meerrettichpaste und Sauermilch zu den Eiern geben, alles Mischen und mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken. • Rauchlachs in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. • Eier-Tartar in Tartelettes füllen und den Rauchlachswürfel auf Tartelette geben. Nach Belieben mit Kräutern dekorieren.
Schnittlauch, Dill, Kerbel	
3 Eier, gekocht	
1EI Meerrettichpaste	
100gSauermilch	
Salz, Pfeffer	
150gRauchlachs am Stück	
32 Party-Tartelettes	

Tartelettes mit Lauch-Senf-füllung (10 Pers.)

125gLauch	<ul style="list-style-type: none"> • Lauch rüsten, in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. • Wasser abschütten, in einer Schüssel Cantadou, Senf und saurer Halbrahm beifügen • Gut mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. • Tartelettes füllen, im Ofen bei 180°C 10 Min backe n. • Lauwarm servieren.
100gCantadou Knoblauch und Kräuter	
25 Party Tartelettes	
1 EL Senf grobkörnig	
4 TL saurer Halbrahm	
Salz, Pfeffer	

Vorspeise Südtiroler Weinsuppe

4 Personen

½ l starke Fleischsuppe	<ul style="list-style-type: none"> • Brotwürfel in Butter anrösten und mit <u>wenig</u> Zimt bestreuen. • Heisse Fleischsuppe bereiten. • Fleischsuppe mit Eidottern, Rahm und Weisswein auf kleinem Feuer schlagen (rühren), bis Masse schön cremig
5 Eidotter	
¼ l Rahm	

¼ l Weissburgunder	ist. • Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten, mit einigen Brotwürfeln und <u>einer Prise</u> Zimt bestreuen.
1 „altes“ Bürli, Brotwürfel	
1 EL Butter	
Zimt, Salz, Pfeffer	

Hauptspeise Geselchtes

4 Personen



300gr. geräucherte Pferdeschulter	Im Dampfgerar Fleisch wie folgt garen: • Pferdeschulter: 60 Min. (Fleisch mit Wasser gedeckt) • Speck: 20 Min. in 1 dl Boullion • Saucisson: 10 Min. zusammen mit Pferdeschulter Fleisch kurz ruhen lassen, aufschneiden und zusammen mit Bratkartoffeln und Sauerkrautkugeln auf vorgewärmtem Teller servieren.
200gr. leicht geräucherter Speck	
300gr. Saucisson	

Bratkartoffeln

4 Personen

700gr. Kartoffeln, festkochend	• Kartoffeln Schälen und in ca. 2cm Würfel schneiden, • im Dampfgerar ca. 10 Min. garen, oder im Salzwasser (knackig) weichkochen • kurz abtropfen lassen, • Butter in Bratpfanne erhitzen und Kartoffelwürfel dazugeben. • Kartoffeln knusprig anbraten, abschmecken
Bratbutter	
Salz, Kartoffelgewürzmischung	

Sauerkrautkugeln

4 Personen

500gr. mildes Sauerkraut	<ul style="list-style-type: none">• Sauerkraut abtropfen, sehr gut ausdrücken, mit einer Gabel lockern. Öl aufwärmen, Sauerkraut andämpfen, Sherry dazu giessen, aufkochen – Hitze reduzieren und zugedeckt 10 Min. köcheln, auskühlen lassen• Kartoffeln daruntermischen und würzen• Sauerkraut in 8 Portionen teilen, eine halbe Portion in die Handfläche nehmen, 1 TL Cantadou darauf geben, mit der anderen Hälfte bedecken und leicht andrücken, zu einer Kugel formen und in Form legen.• 20 bis 30 Min. in der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens backen.
1 TL Öl	
2 dl trockener Sherry	
150gr. geschwellte Kartoffeln fein gerieben	
70 gr. Cantadou m. Meerrettich	
Salz, Pfeffer	

Dessert

Orangencrème

4 – 6 Personen

4 - 6 Orangen (je nach Saftanteil)	<ul style="list-style-type: none">• Von einer heiss ab gespülten und getrockneten Orange feine Schalenstreifen ablösen und in hauchdünne 1 cm lange Streifen schneiden• Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen• Orangen auspressen → 4 dl Saft• Orangensaft und Streifen in Pfanne geben Eigelb und Zucker dazu rühren Vanilleschote längs aufschneiden, Samen herauslösen und mit Schote in Pfanne geben Langsam, unter ständigem Rühren aufkochen Vom Feuer nehmen, Gelatine gut ausdrücken und unter Rühren in heisser Crème auflösen. Im kalten Wasserbad Crème kalt schlagen Vanilleschote entfernen• Rahm steif schlagen• Crème fraîche unter Crème rühren.• Rahm sorgfältig unterziehen• In Dessertschalen anrichten und ca. 2 Std. Kaltstellen.• Mit Orangenwürfelchen und Biskuit garnieren und servieren
3 Bl. Gelatine	
4 Eigelb	
4 EL Zucker	
½ Vanilleschote	
1 dl Rahm	
180gr Crème fraîche	
Biskuits	

En Gueta wünscht Karl Kalt