

77. Kochabend
Freitag, 01. April 2016
Abendchef: Karl Kalt



Tomaten-Pizzette
Käse-Schinken-Gipfel

Vette di San Leonardo 2014
(Sauvignon Blanc aus dem Trentino)

.....

Bärlauchsüppchen

Vette di San Leonardo 2014
(Sauvignon Blanc aus dem Trentino)

.....

Kräuter-Lammnierstück an roter Knoblauchsauce
Risotto Milanese

Brunetti Rosso IGT 2011
(Cuvée aus der Toscana)

.....

Erdbeer-Tiramisú

Brunetti Rosso IGT 2011
(Cuvée aus der Toscana)

Tomaten-Pizzette

Für 4 Personen



300g Mehl	Teig: <ul style="list-style-type: none"> • Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. • Hefe in wenig Wasser auflösen, mit restlichem Wasser und Butter in Mulde giessen • Zu einem geschmeidigen Teig kneten. • Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen. • Teig in 8 Portionen teilen, zu Kugeln formen, zu dünnen Rondellen auswallen. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen.
¾ TL Salz	
10g Hefe	
2 dl Wasser	
1 EL Butter, flüssig	
<u>oder Fertig-Pizzateig</u>	
100g Gala Käse mit Kräutern	Belag: <ul style="list-style-type: none"> • Bündnerfleisch in kleiner Stücke schneiden • Tomaten in dünne Scheiben schneiden • Frischkäse, Milch und Bündnerfleisch verrühren und auf Pizzetten verteilen, flach streichen • Mit 1 Tomatenscheide belegen, würzen • Im unteren Teil des auf 220°C vorgeheizten Ofens 15-20 Min. backen. • Vollständig auskühlen lassen.
2-3EL Milch	
30g Bündnerfleisch	
1-2 Tomaten	
Salz, Pfeffer	

Käse-Schinken-Gipfel, für 4 Personen

1 rund ausgewählte Blätterteige, ca. 32 cm Ø	<ul style="list-style-type: none"> • Gruyère in Stäbchen (1cm x 1cm x 5cm) schneiden • Schinkentranchen halbieren • Blätterteig auslegen und in je 8 Segmente schneiden. • Am äusseren Teigrand in jedem Segment in der Mitte 2 cm tief einschneiden. • Jedes Teigsegment mit 1 Tranche Schinken und Käsestäbchen belegen. • Aufrollen und auf das mit Backpapier belegte Blech legen • Mit Eigelb bestreichen. • Kräuter, Käse und Paprika darüber streuen • In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 15-20 Min. backen
4 Tranchen Schinken	
75g Gruyère	
1 Eigelb	
Provence Kräuter	
1EL geriebener Gruyère	
Wenig Paprika	

Bärlauchsüppchen

4 Personen



150g Bärlauch	<ul style="list-style-type: none">• Vorbereitung:<ul style="list-style-type: none">○ Bouillon vorbereiten○ Bärlauch waschen, auf sauberem Küchentuch ausbreiten und trockentupfen○ Stiele am Bärlauch entfernen, Blätter in Streifen schneiden○ Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem Grün hacken.○ Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.• In Pfanne Butter erhitzen. Frühlingszwiebeln und Bärlauch darin andünsten. Mit Weisswein ablöschen. Die Bouillon dazu giessen. Kartoffelwürfelchen beigeben• Alles zugedeckt ca. 15 Minuten leise kochen lassen, bis die Kartoffeln weich sind.• Suppe mit Stabmixer fein pürieren.• Rahm beifügen, Suppe aufkochen• Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken• Suppe in vorgewärmtem Teller anrichten, mit einem kleinen Löffel Sauercream wenig geschnittenem Bärlauch garnieren.
2 St Frühlingszwiebeln	
250g Kartoffeln mehligkochend	
2 EL Butter	
½ dl Weisswein	
7 dl Gemüsebouillon	
1.5 dl Vollrahm	
Salz, Pfeffer aus der Mühle	
1 Prise Muskat	
Sauercream	

Kräuter-Lammnierstück an roter Knoblauchsauce

4 Personen



4	Lammnierstück á ca. 150 g	<ul style="list-style-type: none"> • Backofen auf 80°C vorheizen • Kräuter wenn nötig von den Zweigen zupfen und fein hacken. • Das Fleisch damit umhüllen. • Mit dem Zitronensaft beträufeln, dann 15 Min. ziehen lassen. • In Bratpfanne Bratbutter erhitzen. • Lammnierstücke auf jeder Seite 2 – 2½ Min. scharf anbraten. • In Alufolie wickeln und 10 Min. (je nach Dicke des Fleisches) im 80°C warmen Backofen ziehen lassen.
5-6 EL	Kräuter gemischt (Thymian, Basilikum, Petersilie, Salbei, Rosmarin)	
2 El	Bratbutter	
4 EL	Zitronensaft	
Knoblauchsauce		
15 St.	Knoblauchzehen gross	<ul style="list-style-type: none"> • Knoblauchzehen in der Bouillon weichkochen. • Mitsamt Garflüssigkeit pürieren. • Tomatenpüree und Saucenrahm beifügen. Die Sauce aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3 dl	Bouillon	
2 EL	Tomatenpüree	
2 dl	Saucenrahm	
Salz, Pfeffer		

Risotto milanese

4 Personen

2 El	Olivenöl	<ul style="list-style-type: none"> • 1 El Olivenöl in Pfanne warm werden lassen • Zwiebel und Knoblauch andämpfen • Reis unter Rühren dünsten bis er glasig ist • Die Hälfte des Weines dazu giessen und vollständig einkochen lassen • Restlichen Wein dazu giessen und vollständig einkochen • Gemüsebouillon unter heftigem Rühren nach und nach dazu giessen, sodass der Reis immer knapper mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. • Safran begeben • Parmesan und 1 El Olivenöl darunter rühren • Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
1	Zwiebel fein gehackt	
1	Knoblauchzehe gepresst	
400g	Risottoreis	
4 dl	Weisswein	
1 l	Gemüsebouillon, heiss	
2 Br.	Safran	
50g	Parmesan gerieben	
Pfeffer, Salz		

Anrichten: Knoblauchsauce nochmals kurz aufkochen, Fleisch aufschneiden, auf warmem Teller drapieren, Sauce über Fleisch geben, Risotto anrichten, mit Rosmarinzwieglein dekorieren

Erdbeer-Tiramisú

10 Personen



300g Rahmquark	<ul style="list-style-type: none">• Rahmquark, Mascarpone und Vanillezucker in einer Schüssel glatt verrühren.• Vanilleschote der Länge nach halbieren, die Samen herauskratzen und zur Creme geben.• Halbrahm steif schlagen und unter die Creme ziehen → kühl stellen• Erdbeeren waschen und rüsten• Knapp die Hälfte der Beeren mit dem Zucker fein pürieren.• Die restlichen Erdbeeren würfeln und mit Püree mischen.• Grosse viereckige Form mit Löffelbiscuits auslegen.• Die Hälfte der Erdbeermasse darauf verteilen und mit der Hälfte der Mascarponecreme decken.• Wieder mit Löffelbiscuits belegen, dann Erdbeermasse und mit Mascarponecreme abschliessen.• 3 Stunden kühl stellen.• Vor dem Servieren dick mit Kakaopulver bestreuen.
500g Mascarpone	
2 Pck Bourbon-Vanillezucker	
1 St. Vanilleschote	
3 dl Halbrahm	
1 kg Erdbeeren	
4 EL Zucker	
250g Löffelbiscuits	
Kakaopulver zum Bestäuben	

En Gueta wünscht Karl Kalt