

30. Kochabend
Freitag, 2.12.2011
Abendchef: Möhr Roli



1. Vorspeise

Tomatenspiessli auf gelber Peperonisuppe

Rosé, Hanspeter Komminoth

.....

2. Vorspeise

Tatar von geräuchertem Fischfilet

.....

Hauptspeise

Schweinsfilet mit Grappa und Pfeffer
Reis

Blauburgunder Auslese, Hanspeter Komminoth

.....

Dessert

Orangencreme

1. Vorspeise

Tomatenspiessli auf gelber Peperonisuppe

- 1 Glas getrockneter Tomaten, in Öl
- 3 gelbe Peperoni
- 1 Kartoffel, mehlig kochend
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe
- 6dl Gemüsebouillon
- 4EL Creme fraiche
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 4 Holzspiessli
- Schwarzbrot, je nach belieben



Zubereitung (4 Personen):

- Tomaten abtropfen lassen, Öl auffangen
- Peperoni halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden (ca. 1x1cm)
- Kartoffeln schälen und würfeln (ca. 1x1cm)
- Zwiebel hacken
- Peperoni, Kartoffeln und Zwiebel im aufgefangenen Tomatenöl dünsten
- Mit der Bouillon ablöschen, würzen und ca. 20 Min. köcheln lassen
- Getrocknete Tomaten auf Spiessli stecken
- Suppe pürieren, durch ein Sieb streichen, abschmecken und in gewärmten Teller anrichten
- Pro Teller ein Esslöffel Creme fraiche dazugeben, Spiessli über den Tellerrand legen
- Servieren

Nach Bedarf Schwarzbrot

2. Vorspeise

Tatar von geräuchertem Fischfilet

- 2-3 zarte Stangensellerie
- 1EL Zitronensaft
- 1EL Olivenöl
- ½ Bund Dill
- 200gr geräuchertes Fischfilet (z.B. Forelle)
- 3EL Creme fraiche
- 3EL Griechisches Joghurt
- 2EL Maille-Senf a l'ancienne
- 1Prise Zucker
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 4-6 Pommes-Chips
- 4Stk. Peterlizweige



Zubereitung (4 Personen):

Stangensellerie rüsten und klein würfeln (ca. 5x5mm)
Mit Zitronensaft und Olivenöl mischen
Dill fein hacken und auch dazugeben, mischen
Geräucherte Filets würfeln (ca. 1x1cm)
Crème fraîche, griechischer Joghurt, Senf und Zucker verrühren
Mit Salz und Pfeffer würzen
Alles miteinander in eine Glasschale geben und sorgfältig mischen
Eine Ringform (6-8cm) in die Mitte eines Tellers legen und
den Ring etwa $\frac{1}{4}$ mit dem Fischtatar füllen
Mit Pommes-Chips und einem Peterli-Zweig garnieren
Servieren

Hauptspeise

Schweinsfilet mit Grappa und Pfeffer, inkl. Reis

2EL schwarze Pfefferkörner
0,6dl Grappa
2Zweige Rosmarin
5Zweige Thymian
1 Knoblauchzehe
1 grosses Schweinsfilet
1EL Bratbutter
1dl Hühnerbouillon
2dl Rahm
8 Tranchen Rohessspeck



Zubereitung (4 Personen):

1EL Pfefferkörner mit 1-2EL Grappa übergießen und über Nacht ziehen lassen
Backofen auf 80Grad vorheizen und eine genug grosse Platte mitwärmen
Trockene und feuchte Pfefferkörner hacken (besser wäre mit Mörser zerstoßen)
Rosmarin und Thymian von den Zweigen zupfen und fein hacken
Mit dem Pfeffer mischen
Knoblauch schälen und fein hacken
Filet nur salzen
Bratpfanne mit Bratbutter erhitzen
Filet rundherum etwa fünf Minuten kräftig anbraten
Herausnehmen, in der Pfeffer-Kräuter-Mischung würzen
Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad vorgewärmten Backofen für
ca. 45-50 Minuten nachgaren lassen

Im Bratensatz den Knoblauch kurz andünsten (evtl. noch Bratbutter begeben)
Mit restlichem Grappa und Bouillon ablöschen
Sauce bis etwa zur Hälfte einkochen lassen
Rahm beifügen und so lange köcheln, bis sie leicht cremig abbindet
Mit Salz abschmecken

Kurz vorm Servieren in einer Bratpfanne den Rohessspeck im eigenen Fett kurz anbraten

Filet in ca. 2cm breite Tranchen schneiden, auf vorgewärmte Teller geben, mit Sauce
umgiessen und dem Speck garnieren

Reis für Alle:

1kg Reis
2 Knoblauchzehen
2EL Bratbutter
5dl Gemüsebouillon

Zubereitung:

Knoblauch schälen und fein hacken
Bratbutter in Pfanne erhitzen und Knoblauch andünsten
Reis begeben und glasig werden lassen (rühren)
Mit Bouillon ablöschen
Unter Beigabe von Wasser oder noch mehr Bouillon weich ziehen lassen

Dessert

Orangencreme

1kg Magerquark
500gr Mascarpone
250gr Zucker
1/2l Rahm
8 Orangen

Zubereitung (10 Personen):

Alle Zutaten bis auf die Orangen gut verrühren
Von zwei Orangen die Schalen abreiben, den Saft auspressen und dazugeben
Die restlichen Orangen schälen und in Stücke schneiden (ca.2x2cm)
Orangenstücke in die Masse geben und Kühl stellen (wenn im Freien, zudecken)
In Schälchen servieren, dazu Kaffee

En Guata