

68. Kochabend
Freitag, 08. Mai 2015
Abendchef: Karl Kalt



Zwei Pasten auf Toasterherzen

Heida du Valais 2013; Maurice Gay

.....

Spargelcarpaccio

Heida du Valais 2013; Maurice Gay

.....

Chateaubriand an Sauce Béarnaise Gemüsevariation

Medeus Isola dei Nuraghi 2010; Sella & Mosca

.....

Käsevariation

Medeus Isola dei Nuraghi 2010; Sella & Mosca

.....

Kaffee / Digestive

Apéro: Fischpaste und Guacamole auf Toasterherzen

Für 4 Personen



Toastscheiben	Toastscheiben goldbraun toasten und mit Herzförmchen ausstechen
150g Rahmquark	<p><u>Fischpaste:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Forellenfilet in kleine Stücke schneiden • Rahmquark und Forellenfilet mit Gabel zu einer Paste vermischen • abschmecken • auf Toasterherzen streichen und mit Schnittlauch garnieren <p><u>Guacamole:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Avocados halbieren, Kerne entfernen, Fruchtfleisch herauslösen. • mit einer Gabel fein zerdrücken • Tomaten, Zwiebel und Chili begeben • Koriander und Olivenöl begeben • mit Salz abschmecken • mit Limettensaft verfeinern. • auf Toasterherzen streichen und mit Koriander garnieren <p>TIPP: zur Aufbewahrung im Kühlschrank einen Avocadokern mit in die Guacamole geben.</p>
100g geräucherte Forellenfilets	
wenig Salz, Pfeffer, Paprika	
1 EL Schnittlauch geschn.	
1 reife Avocados	
1 kleine Tomaten	
½ Zwiebel, fein gehackt	
½ roter Chili, entkernt und fein gehackt	
½ EL Koriander, fein geschnitten	
½ EL Olivenöl	
Limettensaft; Salz	

Vorspeise: Spargelcarpaccio

4 Personen



750g Spargeln weiss	<ul style="list-style-type: none">• Backofen auf 200 °C vorheizen.• Die Spargeln grosszügig schälen und das hintere Drittel der Stangen abschneiden. Die Spargeln der Länge nach in 4 dünnen Scheiben schneiden. In einer möglichst grossen Gratinform auslegen, sodass nicht zu viele Spargeln übereinander liegen.• In kleiner Pfanne Butter schmelzen. Das Olivenöl und den Zitronensaft beifügen und alles mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Über die Spargeln träufeln.• Die Spargeln im 200°C heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 10 Min. backen, bis sie an den Spitzen hellbraun werden.• Inzwischen Rucola waschen und gut abtropfen lassen. Den Sbrinz in feine Späne hobeln (ev. mit Rüstschäler). Den Rohschinken und den Rucola auf Teller verteilen.• Die Spargeln aus dem Ofen nehmen. Aus der Garflüssigkeit heben und noch warm auf die vorbereiteten Teller geben.• Die Flüssigkeit durch ein Siebchen in kleine Schüssel giessen. Den Balsamicoessig unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über Spargeln, Rohschinken und Rucola träufeln Die Sbrinzspäne darüber verteilen und sofort servieren. <p>Empfehlung: Da die Garflüssigkeit etwas klein ausfallen kann, die Enden der Spargeln sowie Schälreste in etwas Weisswein dünsten, absieben und der Garflüssigkeit begeben.</p>
20g Butter	
3 EL Olivenöl	
1 TL Zitronensaft	
Salz, schwarzer Pfeffer	
¼TL Zucker	
1 Handvoll Rucola	
50g Sbrinz am Stück	
50g Rohschinken in dünnen Tranchen	
2 EL Balsamicoessig	

Hauptspeise: Chateaubriand Sauce Béarnaise mit Gemüsevariation

4 Personen



800g Pferdefilet	<ul style="list-style-type: none"> • Filet ev. vom Metzger binden lassen (½ Std. vorher der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen) • Fleisch würzen • Bratbutter in Bratpfanne heiss werden lassen und Filet bei mittlerer Hitze rundum ca. 5 Min. anbraten. Herausnehmen und auf vorgewärmte Platte legen. Fleischthermometer an dickster Stelle einstecken. • Niedergaren: Ca. 1 ½ Std. in der Mitte des auf 80°C vorgeheizten Ofens (Kerntemperatur ca. 55°C – 60°C = á point) <p>Ofen auf 60°C zurückstellen um Filet bis zum Service warm zu halten</p>
¾ TL Salz; wenig Pfeffer	
Bratbutter	
Sauce Béarnaise	
1 dl Weisswein	<ul style="list-style-type: none"> • Wein bis und mit Pfefferkörner auf ca. 2 EL einkochen • Flüssigkeit in dünnwandige Schüssel absieben und abkühlen • Eigelbe darunter rühren, mit Schwingbesen im heissen Wasserbad ca. 3 Min rühren bis die Masse schaumig ist. • Butter portionenweise unter Rühren beigegeben. Weiterrühren bis die Sauce cremig ist. • Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und kurz weiterrühren. • Estragon beigegeben und abschmecken.
1 EL Estragonessig	
1 Schalotte, fein gehackt	
1 Estragonzweiglein	
4 weisse Pfefferkörner, zerdrückt	
2 frische Eigelb	
100g Butter	
1½ EL Estragonblättchen fein gehackt	
Salz und Pfeffer nach Bedarf	

Beilage: Frühlingsgemüse

4 Personen

2 Karotten	<ul style="list-style-type: none">• Karotten und Zucchini in 1cm³ grosse Würfelchen schneiden und in Salzwasser knackig (bissfest) blanchieren.• Butter in Pfanne erwärmen und K + Z kurz glasieren.• Blumenkohl rüsten und in Röschen teilen. Bissfest blanchieren.• Cherry Tomaten halbieren und in Butter in Bratpfanne kurz dünsten (5 – 8 Min.)• Gemüse mit Pfeffer und Salz abschmecken und auf warme Teller anrichten.• Mandelblättchen in Pfanne ohne Butter goldbraun rösten.• Butter zufügen und aufschäumen lassen.• Mandelblättchen mit Butter über Blumenkohl und Zucchini träufeln.
1 Zucchini	
1 Blumenkohl	
4 Cherry Tomaten	
4 EL Butter	
20 g Mandelblättchen	
Salz und Pfeffer nach Bedarf	

Dessert

Käsevariation

4 Personen



100g Camembert oder Brie	<ul style="list-style-type: none">• 5 Käse auf Teller anrichten• Mit Birne, Trauben und Nüssen dekorieren
100g Manchego	
100g Tilsiter rezent	
100g Emmentaler Höhlengereift	
100g Gorgonzola	
1 Birne	
100g Trauben	
6 Baumnüsse	
Crackers	

En Gueta wünscht Karl Kalt