

120. Kochabend
Freitag, 12.06.2020
Abendchef: Andrea Buchli



Pikante Tomaten-Kaltschale

Felsberger Riesling Silvaner 2018, Goldene Sonne

Wiener Zwiebel-Rostbraten Kartoffeln «Gaufrettes» Broccoli, gedämpfte Tomaten

Felsberger Pinot Noir 2018, Glockengiesser

Erdbeer-Limetten-Crumble

Pikante Tomaten-Kaltschale

4 Personen



1 ½ kg Tomaten, gut reife

4 dl Wasser

1 Zwiebel, gerieben

1 Stk Peperoni, fein gerieben

3 Pr. Salz, Zucker, Pfeffer

1 dl Rahm

wenig Kräuter, fein gehackt

Tomatenketchup

Die Tomaten waschen, klein schneiden, mit der Zwiebel und der Peperoni gut aufkochen und passieren. Die Masse pikant würzen und erkalten lassen.

Anrichten in kleine Schalen, auf die Mitte kleine Häufchen von leicht geschlagenem Rahm (oder Joghurt) setzen. Zur Dekoration diese mit Tomatenketchup bespritzen und mit den Kräutern bestreuen.

Wiener Zwiebel-Rostbraten

4 Personen



4 Tranchen zartes Rindfleisch (Hohrücken)

Marinade

4 EL Öl
1 KL Senf
1 KL feingeriebener Thymian
etwas Pfeffer
2 grosse Zwiebeln
1 EL Öl
40 g Butter
4 EL trockener Weisswein
Salz

Die Hohrücken-Tranchen kurz kalt abspülen, trockentupfen, auf Holzbrett kräftig klopfen, eventuell zusammenhängende Adern entzweischneiden. Aus Öl, Senf, Thymian und frisch gemahlenem weissen Pfeffer eine Marinade anrühren, das Fleisch beidseitig damit einreiben und 1 Stunde ruhen lassen.

Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden und in einer weiten Bratpfanne im heissen Öl glasig, aber nicht braun braten und wieder aus der Pfanne nehmen. Im Ölrückstand die Butter zergehen lassen. Das Fleisch darin bei guter Hitze etwa 3 Minuten anbraten. Dann die Tranchen wenden und auf der braunen Seite salzen. Nun die Zwiebelringe über das Fleisch verteilen und die zweite Seite ebenfalls 3 Minuten anbraten. Für die Sauce den Weisswein in die Bratpfanne giessen und mit dem Bratfonds aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen, über das Fleisch verteilen und servieren.

Kartoffeln «Gaufrettes»

4 Personen

600 g Kartoffeln, festkochend
3 dl Bratöl
Salz

Kartoffel schälen, «gaufrette» schneiden, im schwimmendem Öl goldgelb backen, anrichten, salzen, warmstellen.

Broccoli

500 g Broccoli
1 TL Salz
50 g Butter
1 Zehe Knoblauch

Broccoli im Salzwasser garkochen. Butter in Pfanne bei kleiner Hitze zergehen lassen. Knoblauchzehe zerdrücken und in der heissen Butter leicht andünsten. Über den angerichteten Broccoli giessen.

Gedämpfte Tomate

4 Stk Tomaten
Salz

Tomaten waschen, kreuzweise leicht einschneiden, salzen. Auf einem Backblech im Backofen bei 150 Grad dämpfen.

Erdbeer-Limetten-Crumble

4 Personen



Crumble
50 g Butter
50 g Mehl
50 g Rohrzucker
50 g geschälte Mandeln

Die kalte Butter in Stücke schneiden und mit dem Mehl, den Mandeln, und dem Zucker in eine Schüssel geben. Mit den Fingerspitzen vermischen, bis sich ein Teig mit Klümpchen bildet. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei 160 Grad (Umluft) 12-15 Min im Ofen backen.

Erdbeeren 1. Teil
150 g Erdbeeren
1 EL Zucker

Erdbeeren vierteln, Zucker zugeben und zugedeckt 1 Std über warmem Wasserbad ziehen lassen. Abkühlen lassen. Vorsichtig abgiessen und die Erdbeeren beiseitestellen.

Erdbeeren 2. Teil
250 g Quark $\frac{3}{4}$ fett, natu-
re
1 Limette, heiss ge-
waschen, Saft und
Schale
350 g Erdbeeren
etwas Aceto balsamico
einige Blätter Zitronen-
melisse gehackt

Den Quark und die Limettenschale mischen. Die Erdbeeren würfeln und mit dem Zitronensaft und dem Balsamico mischen. Die beiseite gestellten Erdbeeren dazugeben. Den Crumble auf vier Tellern anrichten. Die Erdbeermischung darüber geben. Den Limettenquark und den Erdbeersaft hinzugeben. Mit der gehackten Zitronenmelisse bestreuen.

A Guata wünscht Andrea