

28. Kochabend mit unseren Damen
Freitag, 07.10.2011
Abendchef: Werner Steck



Apéro

Bruschetti pomodori

Riesling Sylvaner von Markus Stäger Maienfeld

.....

Vorspeise

Risotto Bianco garni de langoustines

Cuvée Blanc von Markus und Sonja Lampert
(Assemblage von Chardonnay und Sauvignon Blanc)

.....

Hauptspeise

Hirschentrecôtes (aus eigener Jagd) in Wild-Wachholder-Jus

Spätzli, Rotkraut, Maronen, Birnen mit Preiselbeeren

Château de Bel-Air – Cuvée Léa 2003

.....

Dessert

Vermicelles – Meringue – Chantilly

Flétry-Süsswein von Christian und Francisca Obrecht
(Riesling Sylvaner Spätlese)

Apéro

Bruschetti Pomodori

Pro Person eine Salat-Tomate schälen und von den Samen befreien und das Fleisch in kleine quadratische Stückchen schneiden – in eine Schale geben (*26 kleine Salattomaten*)
Beigeben *kaltgepresstes Olivenöl – frischer Basilikum (fein geschnitten) Salz, Pfeffer*
Baguette zubereiten: ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in Olivenöl in der Pfanne knusprig anbraten, rausnehmen und auf Platte zum Belegen bereitstellen.



Vorspeise

Risotto Bianco mit Lamperts Cuvée Blanc mit Garnelen

Rezept: (26 Personen)

Risotto ca. 25 Gramm/ Pers. = Ca. 650-700 gr.

2 grosse Zwiebeln 3-4 Knoblauchzehen

Weisswein Cuvée blanc ca. 5 dl

Warm-heisse Hühnerbouillon ca. 1.2 – 1.5 Liter

Mascarpone 250 gr – Butter 250 gr. – Salz –

Pfeffer

Alter Alpkäse (2 jährig)



Zubereitung

Am besten grosse breite Bratpfanne (evtl. 2) benutzen

Butter, Zwiebeln und Knoblauch fein gehackt in Pfanne geben –

Goldbraun glasieren – danach Reis beigegeben und darin rösten

Ablöschen mit dem Weisswein – ferner etwas Hühnerbouillon dazugeben

Bouillon/ Wein nach Bedarf nachschütten

Gegen Ende – al dente gut überwachen!

mit Mascarpone und wenig Parmesan / Butterwürfel abschmecken

In vorbereitete warme Suppenteller als Vorspeise servieren

Auf dem Tisch hat es 2-3 Parmesan Schalen für indiv. Gebrauch

Garnelen als Garnitur für Risotto

Je nach Grösse 1-3 Stück (total 26 – 78 Stück)

Olio extra vergine, Knoblauch, Dill und Kerbel

Zubereitung: (kurz bevor Risotto fertig)

Olivenöl erhitzen und Garnelen darin rosarot kurz ansautieren, am Ende wenig Knoblauch, Dill und Kerbel beigegeben (darf nicht verbrennen) und sofort - rausnehmen und warmstellen (max 50 Grad)

Wenn Risotto fertig mit 1-3 Garnelen garnieren und Teller servieren.

Hauptspeise

Spätzli-Pizokel

Rezept: (26 Personen)

2000 Gramm Weissmehl, 14 Eier, 750 gr. Quark, 70 cl. Mineralwasser, Salz und Muscat

Zubereitung:

Mehl und Eier zu einem Teig verrühren, danach Quark dazugeben, mit dem Mineralwasser darunter ziehen, Salz und Muskat nach belieben.

Grosse Pfanne mit Salzwasser bereit machen – leicht zum köcheln bringen
Danach Spätzli/ Pizokels entweder von Hand ab Brett oder mit Passe-Vite ins heisse Salzwasser geben und ziehen lassen, bis die Spätzli oben auf schwimmen – rausnehmen und kalt abschrecken und in eine Schale geben – vor dem servieren kurz in Butter leicht goldig anbraten

Nicht zuviel – keine Kruste



Blaukraut

Rezept (26 Personen)

Blaukohl (ca. 4 Stück mittlere Grösse à 1 Kg= 4 Kg), 8 EL Butter, 4 grosse Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen, 200 gr. Speckwürfeli, 6 Äpfel, 12 Lorbeerblätter, 16 Gewürz-Nelken, Rotwein, 8 dl Wasser mit Hühnerbouillon und abschmecken mit Balsamico, Salz, Pfeffer,

Zubereitung

Blaukraut rüsten und hobeln oder in dünne Scheiben schneiden - bereitstellen,

Äpfel ohne „Bütschi“ schälen und grob raspeln (Rösti) - bereitstellen

Zwiebeln mittelgrob, kleinwürflig schneiden und zusammen mit dem gescheibelten

Knoblauch im Butter glasig dünsten, die Speckwürfeli begeben, anschliessend

Das Rotkraut dazugeben und ca. 5 Minuten unter ständigem Rühren mitdünsten

Äpfel hinzufügen und mit dem Rotwein ablöschen

Das Wasser mit der Hühnerbouillon dazugiessen und weiterhin gut umrühren

Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter und Gewürznelken dazugeben und einrühren

Zugedeckt ca. 1 ¼ – 1 ½ Stunde köcheln lassen

Gelegentlich umrühren und immer darauf achten, dass genügend Flüssigkeit im Topf ist.

Marroni caramelisiert

auspacken und während 60 Minuten auf kleinem Feuer (nicht kochend) erwärmen, so dass die Marroni nicht auseinanderfallen

Birnen als Beilage

(1/2 pro Person = total 13 Birnen) vorsichtig schälen, halbieren, vom „Bütschgi“ befreien und säubern.

In vorbereitete grosse Pfanne geben mit gezuckertem Wein-Wasser-Gemisch (1 Flasche Neuvsent frizzante) und bei ca. 70-80 Grad ca. 1 ½ Stunden „baden“

Hirschentrecôte am Stück (ca. 125 gr pro Person = 3.2 kg) Bratbutter oder Schweineschmalz zum anbraten, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Pfanne mit Bratbutter oder Schweineschmalz und auf höchstem Feuer erhitzen.

Entrecôtes salzen am Stück auf allen Seiten heiss anbraten

Ofen auf ca. 80-90 Grad mit Bräter parat machen

Fleisch nach anbraten noch pfeffern, in Bräter reinlegen und überwachen

(Fingerdruck – etwa so wie bei einem Busen einer 20jährigen☺)

Fleisch pro Person in 2 Tranchen schneiden; so schneiden dass es aufgeht☺ und noch 1 Tranche als deuxième Service zur Verfügung steht (ca. 0.5 – 0.6 cm Tranchen).

Servieren:

Auf grossem Teller ein Saucenspiegel mit 2 Entrecôtes-Tranchen platzieren garniert mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und halber Birne mit Preiselbeeren

Separat auf den Tischen verteilt Saucières

Sauce

Rezept: (für 26 Personen - max. 1 l fertigen Jus)

4 feingehackte, mittelgrosse Zwiebeln, 4-6 Knoblauchzehen, 200 gr Butter, Rotwein zum einreduzieren (2 Flaschen Neufsant), Wildfond – Demi-Glace – etwas Bratensaucepulver 200 gr. Wachholder-Beeren,

Zubereitung: (dauert 1 ½ bis 2 Stunden)

Die feingehackten Zwiebeln und Knoblauchzehen in ca. 100 gr. Butter glasig andünsten.

Wildfond – Demiglace dazugeben und mit Rotwein ablöschen und die Wachholder-Beeren

dazugeben. Immer wieder mit Rotwein nachgiessen und einreduzieren. Mit Salz und Pfeffer,

evtl. noch etwas Wildfond und/oder Demi-Glace abschmecken – evtl. noch etwas

Bratensaucenpulver – die einreduzierte Sauce am Schluss noch mit dem restlichen Butter

etwas aufmontieren (nicht kochen beim aufmontieren – höchstens so 80-90 Grad)

Dessert

Vorbereitete Marroni-Paste durch Vermicelle-
Presse stossen und auf vorbereitete Dessert-Teller
zusammen mit den *Meringue Schalen/ Schlagrahm*
anrichten.



I däm Sinn: frohes Schaffen und Gelingen >> s'Bier isch au parat ☺