

38. Kochabend
Freitag, 31.8.2012
Abendchef: Peter Bär



Salbei-Müsli

Maienfelder Chardonnay 2011
Familie Peter Bär

.....

Lachstartar
Crevetten
Blattsalat

.....

Gefüllte Hähnchenbrust mit Mozzarella und Basilikum
in einer Schinkenhülle
Nudeln
Saisongemüse

Mantsch
Lagrein Riserva 2009
Schreckbichl

.....

Erdbeeren mit Orangen-Sabayon

Salbei-Müsli

30 Stück, 6 Personen

150 gr. Mehl
1 Tl Salz
1 Messerspitze Muskat
1,5 dl. helles Bier
2 Eigelb
1 Teelöffel Öl

1 Messerspitze Backpulver
2 Eiweiss

30 grössere Salbeiblätter
Frittieröl



gut vermischen
dazugliessen und zu glattem Teig verrühren

daruntermischen, zugedeckt 1/2 Std ruhen lassen, damit
das Mehr quellen kann

mischen und steif schlagen, mit Gummischaber sorgfältig
unter den Teig ziehen
abspülen, mit Küchenpapier trocknen
in gusseisen- oder Chromstahlpfanne mindestens zur
Hälfte füllen. Ein Salbeiblatt nach dem anderen durch
den Teig ziehen und sofort ins heisse Öl tauchen. Das Öl
ist genügend heiss (ca. 90°), wenn sich beim Eintauchen
der Müsli ringsum zischende Bläschen bilden. Mit
Drahtkelle die gebackenen Müsli auf Tortengitter oder auf
Haushaltpapier zum Abtropfen legen. Sofort servieren

Lachstartar, Crevetten und Salat

4 Personen

Lachstartar:
500 gr. Lachs
2 Limetten

2 Tomaten

2 Frühlingszwiebeln
2 Bund Schnittlauch

0.5 dl. Olivenöl, Salz, Pfeffer, Tabasco
und etwas Limettensaft würzen

Crevetten
8 Crevetten
Salz, Pfeffer, Knoblauch, Limetten, Olivenöl

in feine Würfelchen schneiden
waschen und die Schale über den Fisch reiben.
Den Saft auspressen und beiseite stellen.
Fisch zugedeckt kühl stellen.
schälen, vierteln, entkernen und in feine Würfel
schneiden
fein hacken
in feine Röllchen schneiden
alles mit Lachs mischen

in runder Form auf Teller anrichten



vor dem braten mit Mehl bestäuben

anbraten und warm auf die Teller anrichten

Blattsalat

rüsten und etwa gleich gross wie Lachstartar auf Tellern anrichten.

Etwas Limettensaft
0.5 dl. Olivenöl, Salz, Pfeffer,
Aceto Balsamico

sämig rühren und über den Salat träufeln
Restlicher Salat in separate Schüssel anrichten und auf Tisch anbieten

Gefüllte Hähnchenbrust mit Mozzarella und Basilikum in einer Rohschinkenhülle

4 Personen



4 Pouletbrüstchen

seitlich aufschneiden, so dass eine Tasche zum Füllen entsteht
Innenseite kräftig würzen
zu 8 Scheiben schneiden und in Pouletbrüstchen legen
1/2 davon auf die Mozzarella legen
Brüstchen einwickeln und in Auflaufform legen
Bei 175° C. 30-40 Minuten braten

Salz, Pfeffer
200 gr. Mozzarella

1 Bund Basilikum
12 Rohschinken

80 gr. Rohschinken
1/2 Bund Basilikum
1 Zwiebel

in dünne Scheiben schneiden
grob hacken
fein hacken und in Öl glasig andünsten.
Schinken dazugeben, kurz mitbraten
ablöschen und kurz einkochen lassen
dazugeben
beigeben
abschmecken, und ca. 15 min weiter köcheln lassen
einrühren und vorsichtig aufkochen
Etwas Sauce neben die Brüste legen und Rest in Sauciere für Teigwaren anrichten

2 dl. Weisswein
0.5 kg. Tomaten (Pelati)
1 TI Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
200 gr. Crème fraiche

Nudeln
Saisongemüse

nach Rezept
fein schneiden und in Bratpfanne 1/2 Std. gar braten

Erdbeeren mit Orangen-Sabayon

4 Personen



500 gr. Erdbeeren
2 Päckchen Vanillezucker

rüsten und in Scheiben schneiden
sorgfältig mischen und kühl stellen

4 Eigelb
1 Orange

Schale fein reiben, dazugeben. Dann den Saft der
Orange begeben

1 TI Orangenlikör
3 El Zitronensaft
20 gr. Puderzucker

alles gut verrühren und bis zum Aufschlagen kühl
stellen.

Unmittelbar vor dem Servieren in einer kleinen
Pfanne etwa 2 cm hoch Wasser aufkoche. Die
Schüssel mit der Eimischung daraufsetzen und die
Masse zu einer schaumigen, dicklichen Creme
aufschlagen. Sofort vom Feuer nehmen und ca. 2
Minuten weiterschlagen. Dann über die Erdbeeren
geben.

Minzeblätter

dekoriere

En Gueta wünscht Peter Bär