

86. Kochabend
Freitag, 03. Februar 2017
Abendchef: Max Riederer

Fleisch aus Mäx's Räucherammer

Malanser Pinot gris 2013, Gianì Boner

.....

Lachsragout mit Kohlrabi an Schnittlauchsaucè

Malanser Pinot gris 2013, Gianì Boner

.....

Hirschmedaillons an Weichselsaucè mit Schokoladè
Spätzli
Rosenkohl

Solo Passione 2013, Antiche Terre, Venete

.....

Honig-Ananas mit Mascarponecrème

Fleisch aus Mäx's Räucherammer



Lachsragout mit Kohlrabi an Schnittlauchsauce

4 Personen

400 g	Lachsrückenfilet
400 g	Kohlrabi
	Schnittlauch
1 dl	Weisswein
1 dl	Bouillon
6 EL	Doppelrahm
	Salz
	Cayenne
	Curry
2 CL	Butter
2 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle



Eventuelle Fettstellen vom Lachs wegschneiden, Gräten vollständig entfernen und Lachs in Würfel von 2x2cm schneiden.

Kohlrabi rüsten. Das Gemüse in kleine Würfel von 1x1cm schneiden, kurz in kochendes Salzwasser Blanchieren und auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Weisswein und Bouillon in einer Sauteuse auf grossem Feuer um mindestens die Hälfte reduzieren, Rahm zufügen, Sauteuse vom Herd ziehen und die Sauce vorsichtig mit Salz, einem Hauch Cayenne und einer Spur Curry würzen. Die Sauce zur sämigen Konsistenz kochen. Den Schnittlauch zufügen.

Lachswürfel mit Salz und Pfeffer würzen und in einer beschichteten Bratpfanne im mässig heissen Olivenöl bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Auf heisse Teller verteilen, Butter in die Bratpfanne geben und die Kohlrabiwürfel bei grosser Hitze goldgelb braten und zu den Lachswürfeln geben. Mit der Sauce überziehen.

Hirschmedaillons an Weichselsauce mit Schokolade



4 Personen

800 g	Hirschmedaillons
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Bratbutter
120 g	Weichselkirschen abgetropft
50 g	Zwiebeln fein gehackt
20 g	Butter ausgelassen
1 dl	roter Portwein
3 dl	Wildfond
½ dl	Vollrahm, geschlagen
60 g	Bitterschokolade

Zwiebeln in Butter andünsten, mit dem Portwein ablöschen, wenig einreduzieren, den Wildfond dazugeben und Bitterschokolade in kleinen Stücken beigegeben. Den Schlagrahm beigegeben und ca. 3 Min. köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren die Weichselkirschen beigegeben und nochmals aufkochen.

Spätzli

4 Personen

400 g	Spätzlimehl
1 TL	Salz
2 – 2.5 dl	Milchwasser (halb/halb)
3	zerschlagene Eier
125 g	Quark

Das Mehl in eine Schüssel geben, salzen, das Milchwasser dazugeben und die zerschlagenen Eier und den Quark darunter rühren. Den Teig klopfen, bis sich Blasen bilden. Kurz ruhen lassen.

Eine Pfanne mit Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig portionenweise durch ein Spätzlisieb streichen. Sobald die Spätzli an die Oberfläche steigen mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Spätzli in ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen.

Die Spätzli anschliessend in einer weiten Bratpfanne in der aufschäumenden Butter kurz sautieren.

Rosenkohl

4 Personen

500 g	Rosenkohl
1/2	Zwiebel
	Bouillon
	Salz
	Pfeffer
50 g	Speckwürfel

Den Rosenkohl im gut gesalzenen Wasser kurz blanchieren. In ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen. Die Zwiebeln und die Speckwürfel in etwas Olivenöl andünsten, den Rosenkohl dazugeben mit etwas Bouillon ablöschen und mit geschlossenem Deckel ca. 15 – 20 Min. dämpfen.

Honig-Ananas mit Mascarponecrème

4 Personen

½	Ananas
2 EL	Honig
1	Vanilleschote

250 g	Mascarpone
180 g	Joghurt nature
100 g	Puderzucker
½	Zitrone (Saft)
2 dl	Rahm



Die Ananas schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Honig 2 Minuten in einer Pfanne erhitzen, die Ananaswürfel dazugeben. Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark auskratzen und beides hinzufügen. Bei niedriger Temperatur 7-8 Min. einköcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Wenn die Ananasstücke eine kräftige goldbraune Farbe angenommen haben, die Pfanne vom Herd ziehen und auskühlen lassen.

Den Mascarpone, das Joghurt, den Puderzucker und den Zitronensaft gut verrühren. Den geschlagenen Rahm vorsichtig darunterziehen und kühl stellen.

Zum Fertigstellen des Desserts die Mascarponecreme mithilfe eines Löffels in die vorgesehenen Gläser füllen und die abgekühlte Honigananas darauf verteilen.

En Gueta wünscht Mäx