

13. Kochabend  
Freitag, 09.04.2010  
Abendchef: Andrea Buchli



### **Apéro**

Gemüsetengeli mit Knoblauchsauce

.....

### **Vorspeise**

Oster-Calzone

.....

### **Hauptspeise**

Schweinsfilet mit Bärlauchpanade

### **Beilage**

Butternudeln

### **Gemüse**

Frühlings-Kefen

.....

### **Dessert**

Himmlische Erdbeeren

### **Rotwein**

Merlino, Merlot IGT Toscana 2007, Walter Fromm

### **Weisswein**

Viognier, 2007, Möhr-Niggli Weine, Maienfeld

## Apéro Gemüsestengeli

4 Personen



100 gr Rüebli  
80 gr Kohlräbli  
80 gr Selleri  
1 Stk Peperoni

schälen, waschen  
in 6-8 cm lange Stengeli schneiden

### **für Sauce:**

1 Dose-150 gr Creme fraiche  
3 EL Mayonnaise  
1 EL Tomatenmark  
1 TL Pfeffer  
4 Zehen Knoblauch  
1 Schalotte  
frische Kräuter  
Salz, Muskat, Curry,  
Paprika

Den Knoblauch und die Schalotte fein würfeln.  
Alle Zutaten gut verrühren und kühl servieren.

## Vorspeise Ostercalzone

4 Personen



1 Bund Bundzwiebeln  
1 rote Peperoni  
1 EL Olivenöl  
400 gr frischer Spinat  
1 TL Salz  
Pfeffer und Muskat  
1 fertig Kuchenteig  
(250gr, 30x60 cm)

Weissen Teil der Zwiebeln hacken, grüner Teil in Ringe schneiden. Peperoni in Würfel schneiden. Öl erwärmen, Zwiebeln andämpfen. Spinat, Peperoni und Zwiebelgrün begeben, kurz mitdämpfen, würzen, auskühlen.

Teig auf Backpapier auf den Tisch legen, in 6 15x15 cm grosse Teile schneiden.

3 EL	saurer Halbrahm	Teigblätzchen mit Halbrahm bestreichen, dabei einen Rand von 1 cm freilassen.
2	Eier	Diesen Rand mit Eiweiss bestreichen.
1	Eiweiss	Gemüse in Häufchen auf eine Hälfte des Teiges legen, dabei den Rand frei lassen.
	Salz und Pfeffer	

Mit Löffel Vertiefungen im Gemüse formen. Die Eier zerquirlen, würzen und in Bratpfanne kurz backen (Rührei) damit die Eimasse nicht mehr flüssig ist. Die Eimasse in die Gemüsevertiefungen füllen (Osternestli).

Teigrechtecke diagonal falten, sodass gefüllte Dreiecke entstehen (Calzone). Teigländer mit Gabel andrücken. Calzone mit Rahm oder Eigelb bestreichen.

Backen: ca. 30 Min. im unteren Drittel des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

## Hauptspeise Schweinsfilet mit Bärlauchpanade

4 Personen



20 gr	getrocknete Morcheln	Morcheln im kalten Wasser einweichen.
20 gr	Bärlauch	Abgiessen. Sandrückstände abspülen,
100 gr	Butter, weich	Pilze gut abtropfen lassen. Grosse
50 gr	Couscous	Morcheln halbieren.
2	Eigelb	Backofen auf 180 Grad vorheizen.
	Salz, Pfeffer	Für die Panade Bärlauch hacken. Butter
2	Schweinsfilets à 400 gr	schaumig rühren. Bärlauch, Couscous
2 EL	Olivenöl	und Eigelb begeben und mischen. Mit
1	Zwiebel	Salz und Pfeffer würzen. Panade
1 dl	Rahm	zwischen zwei Klarsichtfolien ca. 3 mm
3 dl	Bratensauce	dünn, 10 cm breit und in der Länge eines
		Filets auswallen. Kühl stellen.

Filets mit Salz und Pfeffer würzen. In der Hälfte des Öls bei mittlerer Hitze rundum 4 Min. anbraten. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Bratsatz beiseite stellen. Die obere Folie von der Panade abziehen. Die Panade längs halbieren, auf die Filets legen. Die zweite Folie abziehen. Fleisch in der oberen Ofenhälfte ca. 20 Min. braten, bis es eine Kerntemperatur von 70 Grad hat.

Zwiebeln fein hacken, mit den Morcheln mit restlichem Öl im Bratsatz ca. 2 Min. andünsten. Rahm und Bratensauce dazu giessen und ca. 5 Min. sämig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Filet tranchieren. Mit Morchelsauce servieren.

## Beilage Butternudeln

4 Personen

300 gr Nudeln  
Salz  
80 gr Butter

Genügend Wasser zum Sieden bringen, salzen. Nudeln begeben und al Dente kochen. In vorgewärmte breite Schüssel anrichten und mit Butterflocken verfeinern.

## Gemüse Gedämpfte Kefen

4 Personen

800 gr	frische Kefen	Kefen entfädeln, waschen. Zwiebel und Grünes hacken. Zwiebeln und Grünes im Butter dünsten, Kefen begeben und unter häufigem Aufschütteln sorgfältig durchdämpfen. Achtung, sie brennen leicht an. Ablöschen mit wenig Flüssigkeit. Pfanne wegen der Farbe nur halb zudecken. Gut abschmecken.
50 gr	Butter	
1	Zwiebel und Kräuter	
2 dl	Bouillon	
	Salz, Muskat, Bohnenkraut	
1 Pr	Zucker	

## Dessert Himmlische Erdbeeren

4 Personen



250 gr grössere Erdbeeren putzen, waschen

**für die Füllung:**  
1 dl Schlagrahm  
100 gr Mascarpone  
½ Pck. Vanillezucker  
Zucker  
½ Pck. Rahmfestiger  
Crema di Balsamico

Schlagrahm, Zucker, Vanillezucker und Rahmfestiger steif schlagen. In einer anderen Schüssel den Frischkäse schaumig rühren. Die Nidel darunter ziehen.

Die Erdbeeren kreuzweise einschneiden und mit dem Spritzbeutel die Frischkäse-Nidel-Creme in die Erdbeeren einfüllen.

Je 5 gefüllte Erdbeeren stehend auf Dessertteller anrichten. Mit Puderzucker und Crema di Balsamico nach belieben garnieren.

**En Gueta wünscht Andrea**