

**100. Kochabend**  
**Freitag, 04.05.2018**  
**Abendchef: Hubertus Cantieni**

**Frittierter Salbei**  
.....

**Erdbeer – Spinatsalat**  
.....

**Erbsenflan mit Spargelsauce**  
.....

**Lammcarré mit Kartoffelgratin und Gemüse**  
.....

**Mandelglace mit Birnen und Schokoladenstreusel**  
.....

**Käsevariationen**  
.....

**Folgende Baladin Biere wurden serviert:**

Apero und Salat:	ISAAC
Erbsenflan mit Spargelsauce:	NORA
Lammcarré mit Kartoffelgratin und Gemüse:	SUPER und ELIXIER
Mandelglace mit Birnen und Schokoladenstreusel:	
Käsevariationen:	NÔEL
Absacker zum Käse:	XYAUYU ORO Destilat

Alle diese Biere sind erhältlich bei: [www.0039-casaitalia.com](http://www.0039-casaitalia.com)

## **Frittierter Salbei**

für 6 Personen



36 Grosse und frische Salbeiblätter  
12 Eingesalzene Sardellenfilets (Alternativ Sardellenpaste verwenden)  
200 g Mozzarellakugeln  
180 g Weissmehl  
3 dl Helles Bier  
Olivenöl extravergine zum Frittieren  
Salz

Salbeiblätter waschen und gut abtrocknen. Auf jedes Blatt ein rundes und dünnes Stück Mozzarella (halbiert) und darüber ein Stück Sardellenfilet legen (oder wenig Sardellenpaste) Mit einem zweiten Salbeiblatt abdecken und mit einem Zahnstocher fixieren.

Einen cremigen Teig vorbereiten indem das Mehl durch ein Teesieb gegeben und im Bier aufgelöst wird. Die Salbeipäckchen in den Teig tauchen und danach etwas abtropfen lassen. Sofort in reichlich, sehr heissem Olivenöl «frittieren».

Sobald sie goldbraun sind, mit einer Schaumkelle herausnehmen, auf einer mit Küchenpapier belegten Platte abtropfen lassen und anschliessend im noch heissen Zustand mit wenig Salz bestreuen. Auf einer Platte anrichten und sofort servieren.

## Erdbeer – Spinatsalat

für 12 Personen

750 g Erdbeeren  
900 g Blattspinat  
200 g Pinienkerne  
9 EL Balsamico, dunkler  
3 TL Senf grobkörnig  
3 TL Honig  
Salz und Pfeffer  
18 EL Olivenöl



Die Pinienkerne ohne Fett golden rösten. Auskühlen lassen. Aus Essig, Salz, Pfeffer, Honig, Senf und Öl ein Dressing bereiten. Spinat und Erdbeeren waschen. Erdbeeren putzen und halbieren, Spinat in feine Streifen schneiden. Spinat, Erdbeeren und Pinienkerne auf einem Teller schichtweise anrichten, mit dem Dressing beträufeln.

## Erbсенflan mit Spargelsauce

für 4 Personen



### **Flan:**

300 g frische Erbsen  
2 Eier  
1 dl Rahm oder Sauerrahm  
Salz und Zucker

Für den Flan, die Erbsen «auslösen» und in siedendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren, sofort abgiessen und abtropfen lassen. Erbsen, Eier und Rahm mixen und mit etwas Salz und Zucker würzen. Die Masse in gebutterte Soufflé-Förmchen geben und im Wasserbad bei 150° C im vorgeheizten Ofen 25 min. pochieren, (stichfest). (Die Förmchen in eine ofenfeste Form stellen und mit so viel heissem Wasser umgiessen, dass sie etwa zur Hälfte im Wasserbad stehen, Formen nicht abdecken)

### **Spargelsauce:**

600 - 700 g Spargelspitzen  
1 Zweig Bohnenkraut  
1 dl kräftige Gemüsebrühe  
1 dl Olivenöl  
Trockenfleisch in feinen Streifen  
Schnittlauch  
Salz & Pfeffer

Für die Spargelsauce die Spargelspitzen rüsten, anschliessend in einer weiten Pfanne (oder im Steamer) zubereiten. Dafür wenig Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Spargelspitzen hineingeben und den Bohnenkraut-Zweig obenauf legen. Bei geschlossenem Topf ca. 20 Minuten köcheln lassen. Danach das Bohnenkraut entfernen. Für die Garnitur 3-4 Spargelspitzen pro Portion zur Seite legen. Den Rest pürieren und durch ein Sieb streichen. Das Spargelpüree mit Gemüsebrühe, restlichem Olivenöl, Salz und Pfeffer kräftig verquirlen, bis eine sämige Sauce entsteht. Abschmecken  
Den Erbsenflan vorsichtig aus den Formen auslösen, auf je einem Spiegel aus Spargelsauce, Spargelspitzen, Trockenfleisch und Schnittlauch (Garnitur) anrichten und sofort servieren.

## Lammcarré mit Kartoffelgratin, Schmortomaten und Zucchiniastreifen

Für 4 Personen



4 Lammcarré  
1 TL Senf grobkörnig (oder Dijon Senf)  
2 Knoblauchzehen  
Kräuter der Provence  
(Bohnenkraut 26%, Rosmarin 26%, Oregano 26%, Thymian 19% und Basilikum 3%)  
2 TL Olivenöl  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Aus Senf, Öl, Knoblauch und Gewürzen eine Marinade anrühren und die vorbereiteten Lamm Carré damit einreiben. Abgedeckt bei Zimmertemperatur ca. 1-2 Stunden ziehen lassen. Das Carré von allen Seiten kurz anbraten.

Den Backofen auf 190°C vorheizen und die Carré auf einem Gitterrost in den Ofen geben. Hitze nach ca. 20 Minuten abstellen, Ofentür weit öffnen und das Fleisch 10 Minuten ziehen lassen.

Tipp: Das Carré nach den 20 Minuten herausnehmen und in einem zweiten Ofen bei 80°C ziehen lassen. Bei dieser Temperatur bleibt das Fleisch lange schön rosa.

Tipp: Die Lammcarré lassen sie sich am besten vom Metzger mit 3-4 Knochen (Rippen) schneiden. Vor dem Zubereiten falls nötig, nur noch mit einem scharfen Messer das Fett auf und zwischen den Knochen entfernen, ohne dabei das angrenzende Fleisch zu verletzen

### Kartoffelgratin

1 kg Kartoffeln  
5 dl Rahm  
1 Knoblauchzehe  
Salz & Pfeffer  
Muskatnuss

Die geschälten Kartoffeln in feine Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Eine Gratin form mit Knoblauch ausreiben und die Kartoffeln hineinschichten.

Mit Rahm bedecken, in den auf 180°C vorgeheizten Ofen und ca. 25 Minuten backen.

## Gemüse

20 Cherrytomaten  
2 Zucchini  
Olivenöl  
Salz & Pfeffer

Inzwischen die Zucchini längs halbieren, das weiße Innere entsorgen und in dünne, breite Streifen schneiden. Die Streifen in kochendem Wasser eine Minute blanchieren, durch ein Sieb abgießen, eiskalt abschrecken und mit Küchenkrepp trocknen. In einer Pfanne 1-2 EL Olivenöl erhitzen, die Streifen hineingeben, nur kurz schwenken und mit Pfeffer und Salz würzen.

Tomaten möglichst zu 5 Stück am Strauch lassen, waschen, mit Küchenkrepp trocknen, zusammen mit einer angedrückten Knoblauchzehe in einen Topf geben, 4 EL Olivenöl darüber gießen und in geschlossenem Topf ca. 15 Minuten bei geringer Hitze schmoren.

## **Mandelglace mit Birnen und Schokoladenstreusel**

Für 6 Personen

### **Mandelglace:**

2.5 dl Milch  
½ Vanillestange  
4 Eigelb  
125 g Zucker  
40 g geröstete Mandeln (Flocken)  
2.5 dl Rahm



Vanillestange in der Milch erhitzen. Eier und Zucker schaumig schlagen. Heisse Milch langsam unter die Eigelb-Zucker-Masse rühren. Alles zurück in den Milchtopf geben und unter ständigem Rühren und bei mässiger Hitze so lange erwärmen, bis sich ein fester Schaum bildet. **Die Masse darf nicht kochen!**

Die gerösteten Mandeln und den Rahm unterheben. Dann den Topf im kalten Wasserbad unter Rühren auskühlen lassen. Nach ca. 2 Stunden in die Eismaschine passieren und gefrieren.

### **Birnen**

4 Birnen  
1 dl Birnen- oder Apfelsaft  
2 EL Williams  
1 Zitrone, Saft  
½ Vanillestängel, Mark  
2 EL Zucker

Birnen schälen, halbieren und entkernen. Für den Sud die restlichen Zutaten kurz aufkochen, anschliessend mit den Birnenhälften während ca. 20 Minuten im Steamer garen. Den Sud anschliessend in einer Pfanne dickflüssig einkochen. Beim Anrichten die Birnen damit beträufeln.

### **Schokoladenstreusel**

60 g Mandeln, geschält, gemahlen  
60 g weisse Schokolade, geraffelt  
2 EL Zucker  
1 EL Weissmehl  
1 Eiweiss, verklopft

Alle Zutaten mischen und krümelig auf das mit Backpapier belegte Kuchenblech geben. In den vorgeheizten Garraum schieben und backen.

Heissluft 180°C während 8 Min. (vorgeheizt)

Birnen mit der Mandelglace und den Streuseln anrichten.

**En Gueta wünscht Hubertus Cantieni**