

10. Kochabend
Freitag, 04. Dezember 2009
Abendchef: Karl Kalt



Apéro

Pizzette Fantasia

Wein: Prosecco Brut, Fratelli Bolla, Conegliano

.....

Vorspeise

Frittatensuppe

Wein: Grüner Veltliner 2008 Traisental DAC; Winzerhof Huber

.....

Hauptspeise

Involtini di Manzo al Padrone

Beilage

Purée de pommes de terre

Gemüse

Rote Möhren

Wein: Blaufränkisch Altes Weingebirge 2007, Weingut Wellanschitz, Mittelburgenland

.....

Dessert

Plat aux Fromages

Wein: 2003 Port, Late Bottled Vintage, Quinta do Noval

Apéro

4 Personen:

Pizzette Fantasia



Fertiger Pizzateig (1 St. 25 x 38 cm)
Tomatensugo
100 g Mozzarella
50 g Speckwürfeli
1 St. Peperoni rot
1 St. Zucchini, klein
Pfeffer, Salz, Oregano

mit Tasse / Glas ca. 10 cm Rondellen ausstechen
auf Blech mit Backfolie legen
Peperoni, Zucchini fein würfeln (ca. ½ cm)
Mozzarella in kleine Stücke schneiden
Teigrondellen mit wenig Sugo bestreichen
Mozzarella und beliebig mit Beilagen belegen
Würzen
12 - 15 min. bei 240°C auf unterer Rille Backen

Vorspeise

4 Personen

Frittatensuppe



1 l klare Rindsuppe
2 Eier
60 g Weissmehl
1/8 l Milch
1 TL Salz
Schnittlauch / Petersilien
Öl zum Herausbacken

Eier, Milch, Mehl und Salz glatt rühren
in flacher Pfanne Öl erhitzen
Omeletteig dünn einlaufen lassen
beidseitig goldbraun backen
Omelett erkalten lassen und
in dünne Streifen schneiden (= Frittaten)
Frittaten in Teller geben und mit Rinderbrühe
übergießen, mit Schnittlauchröllchen bestreuen
und sofort servieren!

Hauptspeise

4 Personen

520 g Rindshuftschnitzel,
dünn geschnitten
250 gr. Kalbsbrät
Rohschinkentranche
50 g Speckwürfeli
Zahnstocher
Bratbutter
1 Sträusschen Petersilien
1 Zwiebel
Würzmischung für Fleisch
¼ l Rotwein
Bratensauce
1 dl Brandy
Weissmehl

Involtini di Manzo al Padrone

Schnitzel im Plastiksack vorsichtig dünn klopfen

je nach Grösse halbieren, würzen
mit Schinkentranche belegen
Füllung darüber streichen
mit Schinkentranche abdecken
Involtini vorsichtig einrollen
mit Zahnstocher fixieren

Füllung:

Petersilien fein hacken
Zwiebel fein hacken und zusammen m. Speckwürfel
in Bratbutter andünsten
Mit Brandy ablöschen und reduzieren
Etwas abkühlen lassen und zusammen mit
Petersilie unters Brät ziehen

Zubereiten:

Involtini in Mehl wenden,
in Bratbutter anbraten,
im Bräter in 160 °C vorgeheizten Ofen geben,
Fond mit Rotwein ablöschen
mit Bratensauce und etwas Wasser aufkochen
Sauce zu den Involtini geben und ca. 15 - 20 min. garen



Beilage

4 Personen

1 kg Kartoffeln, mehlig kochend
2 EL Butter
1,5 dl Milch
1 dl Vollrahm
Salz
Pfeffer
Muskatnuss gerieben

Purée de Pommes de Terre

Kartoffeln schälen und Würfeln
im Salzwasser gar kochen (ca. 30 min.)
Milch in Pfanne geben
durchs Passe-Vit pürieren
unter Rühren Butter und Vollrahm dazugeben
mit Gewürzen abschmecken

Gemüse

4 Personen

4 Rüebli, mittelgross
1 Zwiebel
Bratbutter
Streuwürze, Salz

Rote Möhren

Rüebli schälen
längs $\frac{1}{4}$ - teln, in ca. 5 cm lange Stücke schneiden
im Dampfgarer ca. 8 min. garen
Zwiebel fein hacken, in Bratbutter glasig andünsten
Rüebli dazugeben, wenden würzen und warm stellen

Dessert

4 Personen

100 gr. Rahmtilsiter
100 gr. Parmesan
100 gr. Ziegenkäse
100 gr. Camembert
100 gr. Rockfort
1 Birne
4 getrocknete Feigen
4 getrocknete Aprikosen
4 Baumnüsse
Pfeffer aus der Mühle
Crackers

Plat aux 5 Fromages

5 Käse auf Teller dekorativ anrichten
mit $\frac{1}{4}$ Birne, Trockenfrüchten und
Baumnüssen garnieren
Crackers dazugeben



Gutes Gelingen
und en Gueta wünscht Euch allen

Karl