

144. Kochabend
14.04.2023

Abendchef: Radi Hofstetter



Morchel-Cappuccino

Kabeljau provencale
Meeresbohnen mit Bärlauchöl

Fendant Les Murettes, Gilliard 2019

Rinds-Tafelspitz
Neue Kartoffeln
Grüne Spargel

Lagrein Steinraffler, Hofstätter 2016

Rhabarber-Parfait mit marinierten Erdbeeren

Morchel-Cappuccino

4 Personen



15 g	Morcheln getr.	4 kleinere Morcheln in Wasser einlegen, den Rest im Mörser
10 g	Kartoffeln mehlig	zerstampfen.
10 g	Sellerie	Kartoffeln und Sellerie sehr klein würfeln
1 Stk	Schalotte klein	Schalotte und Knoblauch klein würfeln und im Olivenöl anziehen,
1 Zehe	Knoblauch	Morcheln, Kartoffel und Sellerie dazugeben.
1 EL	Olivenöl	Mit dem Mehl bestreuen
½ EL	Mehl	
1 dl	Weisswein	Mit Noilly Prat und Weisswein ablöschen, sehr kurz aufkochen.
1 EL	Noilly Prat	Pilz-Bouillon in heissem Wasser auflösen und dazugeben.
½ Würfel	Pilz-Bouillon	Etwa 10 Minuten einreduzieren. Mit Stabmixer pürieren und durch
3 dl	Wasser	Sieb passieren, mit Pfeffer abschmecken und in 4 Mokka-Gläser
Pfeffer		abfüllen
1 dl	Milch	Milch erhitzen und aufschäumen
½ dl	Vollrahm	Vollrahm steif schlagen
		Die 4 Morcheln für Deko abtropfen und in Olivenöl andünsten
1 Tasse	Espresso	Vor dem Servieren Milchschaum auf die Pilzsuppe auftragen, Espresso verteilt hineintröpfeln lassen
		1 Morchel für Deko auf Schlagrahmtupfer in der Mitte platzieren und noch warm servieren

Kabeljau provençale Meeresbohnen mit Bärlauchöl

4 Personen



600 g	Dorschfilet Salz	Dorsch von Fettresten befreien und trocken tupfen, leicht salzen Ofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen. Eine Gratinform mit etwas Butter ausstreichen
30 g	Kräuterbutter	Die Kräuter (Thymian, Oregano, Kerbel, Petersilie, wenig Salbei) von Stengel befreien und kleinschneiden. Mit einer Gabel zusammen mit dem Paniermehl und der Butter zu einer Panade vermischen und mit Pfeffer, Salz und einer Prise Zucker würzen. Dorschfilet in Gratinform legen und die Oberseite 2-3 mm dick mit Panade bestreichen. Für ca. 25 Min im Ofen garen, bis Panade leicht angebräunt und der Fisch noch glasig ist
30 g	Butter	
40 g	Panko (Jap Paniermehl)	
1 Bund	Kräuter Provençale Pfeffer, Salz, Prise Zucker	
150 g	Meeresbohnen Meeresbohnen	Meeresbohnen gut waschen und falls nötig die dickeren Stämme von Holzkern befreien (brechen und ziehen) Schalotte halbieren und in dünne Scheiben schneiden Meeresbohnen zusammen mit den Schalotten mit etwas Streubouillon würzen und für ca. 10 Min garen (bissfest)
1	Schalotte Streubouillon	
	Butter	Vor dem Servieren abtropfen und in etwas heisser Butter wenden
1 Bund	Bärlauchöl junger Bärlauch	Bärlauch und Petersilie gründlich waschen, abtropfen und mit den Stielen kleinschneiden und in den Mixer geben
½ Bund	Petersilie	

1 dl Sonnenblumenöl

Öl (im Backofen, oder mit Temp.fühler) auf 80 Grad erwärmen
und mit den Kräutern pürieren

Das Kräuteröl durch ein feines Sieb passieren und im Eiswasserbad
schnell abkühlen (wegen der grünen Farbe)

Teller und Meeresbohnen mit Kräuteröl beträufeln und den Dorsch
darauf anrichten.

Rinds-Tafelspitz

4 Personen



- | | | |
|----------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 800 g | Rindshuftdeckel (mit Fett) | Das Fleisch am Stück mit Marinade (Bayrische Kren, Senf, Salz, Pfeffer, Paprika) bestreichen und zusammen mit Markbein und den ganzen Kräuterzweigen in Vakuumsack auf Stufe gentle/moist verschweissen |
| 2 | Markbein | |
| | Senf, Salz, Pfeffer | |
| | Paprika, Kren, Rapsöl | |
| 3 Zweige | Rosmarin, Thymian, Oregano | |

Das Fleisch im Sous-vide Wasserbad bei 57 Grad für 3 ½ h garen

Vinaigrette

- | | | |
|---------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 50 g | Rüebli | Das Gemüse sehr fein würfeln (Brunoise Style) |
| 50 g | Knollensellerie | |
| 1 | Schalotte | |
| 1 | Frühlingszwiebel | |
| ¼ Bund | Schnittlauch | |
| 2-3 EL | Balsamico bianco | Das Fleisch aus dem Vakuumsack nehmen und warm stellen. Die Kräuter entsorgen. Das Markbein herauslösen und mit dem Jus pürieren. Mit dem Balsamico (Condimento) und dem Brunoise Gemüse vermengen |
| 10-30 g | Meerrettich | Den Meerrettich schälen und mit der Raspel fein reiben und je nach Gusto dazugeben. Ev. zusätzlich mit Kren-Paste verfeinern |

Das Fleisch in ca. 5mm dünne Scheiben schneiden und mit der Vinaigrette bedecken

Neue Kartoffeln, Grüne Spargel

4 Personen

- | | | |
|-------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 400 g | Grüne Spargel | Spargelenden abbrechen. Danach mit etwas Gemüsebouillon im Dampf bissfest garen |
| 400 g | Frühlingskartoffeln | Kartoffeln im Wasserbad garen, abtropfen und vor dem Servieren in etwas heisser Butter leicht anbraten |

Rhabarber-Parfait mit marinierten Erdbeeren

4 Personen



g	Rhabarber	Rhabarber schälen und in Stücke schneiden, Erdbeeren
100 g	Erdbeeren	kleinschneiden
1 EL	Zucker	Zusammen mit Zucker, Rhabarbersirup und Limoncello ca 5-8 Min
2 EL	Limoncello	weichkochen, pürieren und im Eiswasser kaltstellen
2 EL	Rhabarbersirup	
2	frische Eigelb	Eigelb und Vanillezucker in dünnwandiger Schale auf siedendem
13 g	Vanillezucker	Wasserbad (ohne Berührung) für ca. 2 Min schaumig rühren
1 EL	Zucker	Vom Wasserbad nehmen und für 3 Min weiterschlagen, bis Masse
		heller und cremig wird
2 ½ dl	Vollrahm	Vollrahm steif schlagen und mit Gummischaber darunterziehen
2	Eiweiss	Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen und Zucker begeben, bis
	Prise Salz	der Eischnee glänzt
1 EL	Zucker	Sorgfältig mit Gummischaber unterziehen
		Eine flache Form mit Plastikfolie auslegen und Masse hineingießen
		(max 1 cm hoch)
		Das ausgekühlte Rhabarberpüree darüber verteilen und mit einem
		Löffel marmorieren. Für mind. 3 h tiefgefrieren
200 g	Erdbeeren	Die Erdbeeren dünn aufschneiden
2 Zweige	Zitronenmelisse	Zitronenmelisse fein schneiden und mit den übrigen Zutaten gut
1 EL	Maraschino	vermischen
1 TL	Limettensaft	Die Erdbeeren damit marinieren
2 EL	Puderzucker	
1 dl	Vollrahm	Parfait aus dem TK nehmen, etwas antauen lassen und auf
1 Zweig	Minze	Schneidebrett stürzen. In ca. 10x10 cm grosse Quadrate schneiden
		Ein Streifen Rahm mit Kesag-Blaser auftragen und marinierte
		Erdbeeren darauf tapieren. 1 Minzenblatt als Deko daraufsetzen