

109.er Kochabend
Freitag, 05.04.2019
Abendchef: Roli Möhr

Steingeiss-Knödel auf einem Lauchbeet

Palladium Linie - K.Martini & Sohn, Girlan

Hirsch-Tatar

Pinot Bianco / Palladium 2016 - Reiner Weissburgunder

Steinbock-Spiessli mit Safranrisotto marinierte Kirschtomaten mit Rosmarin

Cuvee Rosso / Coldirus Palladium 2016

Bier-Sabayon

Steingeissknödel auf einem Lauchbeet

4 Personen

Zutaten Knödel:

250 g Gehacktes
60 g Paniermehl
10 g Streumi, Gewürzmischung
1 Zwiebel
1 Knobliche
2 Eier
Peterli
Pfeffer



Zubereitung:

Zwiebeln und Knobli fein hacken und Fleisch, Paniermehl, Gewürzmischung und die Eier in eine grosse Schüssel geben. Alles von Hand zu einer geschmeidigen Masse vermischen. Mit Pfeffer (je nach Geschmack) abschmecken.

Masse durch Anzahl Köche teilen und in gleichgrosse Knödel (max. 100g) formen. Fleischknödel für ca. 30 Minuten im auf 200° vorgeheiztem Backofen (Ober-Unterluft) garen.

Zutaten Lauchgemüse:

200 g Lauch
1 dl Weisswein
125 ml Halbrahm
1 EL Senf
Salz
Pfeffer
Muskatnuss-Pulver

Zubereitung:

Stangenlauch im oberen Teil der Länge nach ein,- nicht durchschneiden und unter fliessendem Wasser gründlich spülen. Lauch in etwa 5mm dicke Ringe schneiden. In einer weiten Pfanne ca. 2 EL Kochbutter schmelzen, Lauch dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 3-4 Minuten andünsten. Wein dazugeben und auf hoher Temperatur weiter 3 Minuten fast vollständig einreduzieren.

- jetzt auf Knödel achten -

Wenn die Knödel noch etwa 5 Minuten im Ofen sein müssen, Rahm zum Lauch beifügen und cremig einkochen lassen. Am Schluss Senf unterziehen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Lauchbeet in Suppenteller, Knödel aufs Beet und mit Peterli garnieren. Dazu passt Schwarzbrot oder Chips.

Hirsch-Tatar

4 Personen



Zutaten:

360 g gutes Hirschfleisch, Huft/Filet oder Rücken
60 g Ketchup
1 TL Senf
2 EL Olivenöl
2 EL Maienfelder Marc
25 ml Worcestersauce
½ TL Tabasco
30g Cornichons, fein gehackt
30 g Kapern, fein gehackt
Peterli
Salz und Pfeffer
50 g Kresseblätter (Garnitur)
4 Scheiben Toastbrot

Zubereitung:

Das Fleisch von Fett und Sehnen befreien. Mit einem grossen, sehr scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden. Diese übereinanderlegen und so fein wie möglich in Würfeli schneiden.

Alle restlichen Zutaten in eine grosse Schüssel geben und zu einem Dressing verarbeiten.

Fleischwürfeli in Schüssel geben und alles miteinander vermengen (mit Salatbesteck, Fleisch nicht zu fest zerdrücken)

Schön Anrichten und mit Kresseblätter garnieren, getoastetes Brot dazu servieren.

Steinbock-Spiessli mit Safranrisotto marinierte Kirschtomaten mit Rosmarin

4 Personen

Zutaten Spiesse:

600 g gutes Steinbockfleisch, Huft/Filet/Plätzli oder Rücken

Salz

Pfeffer

Rosmarinzweigli

Holzspiessli

Zubereitung:

Holzspiessli in Wasser einlegen, müssen komplett bedeckt sein.

Das Fleisch von Fett und Sehnen befreien. Mit einem grossen, sehr scharfen Messer in 3-5mm dicke Scheiben schneiden. Auf Teller schön auslegen, mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch auf nasse Holzspiessli aufziehen, darauf achten, dass der Fleischspiess etwa 5cm breit wird. Spiessli je nach Dicke und Bedarf anbraten.

Zutaten Safranrisotto:

2 EL Olivenöl

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Knobliche, gepresst

400 g Risottoreis

4 dl Weisswein

1 dl Gemüse-Bouillon, heiss

2 Briefchen Safran

50 g geriebener Parmesan

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

1EL Olivenöl in einer grossen Pfanne erwärmen, Knobli und Zwiebeln andämpfen.

Reis dazugeben und unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Die Hälfte des Weissweines begeben, vollständig einkochen lassen. Der restliche Wein ebenfalls dazu geben und wiederum einkochen. Bouillon unter fleissigem Rühren nach und nach dazu giessen, sodass der Risotto immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Minuten köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. Safran begeben, Parmesan und 1 EL Olivenöl darunter rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten marinierte Tomaten:

250 g Kirschtomaten

4 EL Olivenöl

2 EL Rohrzucker

2 EL Balsamico, mild

2 Zweige Rosmarin

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 200° vorheizen. Tomaten abspülen, trocken tupfen und halbieren. Auf ein mit Backpapier belegten Ofenblech auslegen. Mit Öl, Balsamico, Zucker, Salz und Pfeffer das Ganze würzen. Rosmarin spülen, trocknen. Nadeln abstreifen und klein hacken. Ebenfalls über die Tomaten verteilen.

20 Min im vorgeheizten Ofen rösten, heiss anrichten. Das Ganze kann mit Rosmarinzweigen garniert werden...

Bier-Sabayon

4 Personen

Zutaten:

1 dl malziges Bier

3 EL Zucker

¼ TL Vanillepulver

3 Eigelb

1 ganzes Ei

Zubereitung:

Bier, Zucker, Vanille, den Eigelben und dem Ei in eine Chromstahl-Schüssel geben. Über einem leicht kochenden Wasserbad so lange aufschlagen, bis ein heller, luftiger und cremig gebundener Sabayon entstanden ist. In Gläser servieren.

Allna a Gueta wünscht

Roli