

155. Kochabend
05.04.2024

Abendchef: Radi Hofstetter



Kreatives Tisch-Deko-Kochen 😊

Bärlauchpesto

Dankeschön fürs Kommen!

Apéro Häppchen mit graved Halibut

Prosecco Raphael dal bo, extra dry, Il Mattiolo 2022, Ticino

Lemongras-Randen Suppe mit Brennessel-Schaum

Rosé: Whispering Angel 2022, Provence

Löwenzahnsalat an Morcheldressing

Rotlachfilet auf Meeresbohnen

Bärlauchgratin

Bastide Miraflors 2019 aus dem Roussillon

Passionsfrucht-Mousse marinierte Erdbeeren

Bärlauchpesto

4 Gläser à 140 ml

170 g	Bärlauch jung frisch	Bärlauch waschen und trocknen
40 g	Basilikum	Basilikum, grobe Stiele entfernen
50 g	Pinienkerne	ohne Oel in Bratpfanne anrösten
120 g	Parmegiano ger.	
80 g	Olivenöl extra verg	Alles zusammen gut mixen und kalt in Weckgläser abfüllen
80 g	Sonnenblumenöl	etwas stehen lassen, danach mit Olivenöl zudecken
2 TL	Salz	Luftdicht abschliessen

Lemongras-Randen Suppe mit Brennnessel-Schaum

4 Personen

4 Stk	Lemongras	Lemongras Kern herauslösen und fein schneiden
2 EL	Olivenöl cuisine	Schalotten, Peperoncini fein schneiden
1 Stk	kleine Schalotte	In Olivenöl 5 Min anbraten
½	Peperoncini	
100 g	Randen gekocht	Randen und Kartoffeln fein würfeln, dazugeben und mit Noilly Prat
1 kl	Kartoffel mehlig	ablöschen, Weisswein, Kokosmilch und Gemüsebouillon dazugeben und
½ dl	Noilly Prat	für 12 Min. leicht einköcheln lassen (bis Kartoffeln weich sind).
1 dl	Weisswein	Im Mixer fein pürieren, Creme fraiche unterrühren und mit Pfeffer und
2 dl	Gemüsebouillon	Chili abschmecken
2 dl	Kokosmilch	
2 EL	Creme fraiche	
½	Chili	
	schwarzer Pfeffer	
1 Bd	Brennnessel jung	Brennnesselspitzen waschen und mit Wallholz die Nesselhaare brechen.
½ dl	Weisswein	Einige schöne Blätter in heissem Oel für 5 sec für Deko frittieren
1 dl	Wasser	Rest mit dem Weisswein, Wasser, Streubouillon kurz aufkochen,
	Streubouillon	danach mit Stabmixer pürieren und abkühlen lassen
1 dl	Vollrahm	Rahm steif schlagen, Brennnessel-Extrakt sorgfältig unterziehen,
		mit Dressursack auf die angerichtete Suppe geben und mit frittiertem
		Brennnesselblatt dekorieren

Löwenzahnsalat an Morcheldressing

4 Personen



50 g	Löwenzahnblätter	nur sehr junge Blätter verwenden, gut waschen
50 g	Junger Feldsalat	gut waschen und auf kleine Röschen reduzieren
4 Sch	Toast	Toast am Stück (Bäckerei Allegro, Chur) mit Aufschneidemaschine der Länge nach (Kurzseite) in 30 cm lange, 5-6 mm dicke Scheiben aufschneiden. Mit sehr wenig Butter bestreichen und in 8 cm Stahlform zu einer Rolle formen und mit 1-2 Zahnstochern fixieren. Aus der Form nehmen und auf Backblech stellen. Im Backofen bei 180 Grad Umluft ca. 6-8 Min leicht anbräunen, danach auskühlen lassen und die Zahnstocher entfernen.
10 g	Morcheln getr.	Getrocknete Morcheln im Mörser fein pulverisieren und mit dem
1 dl	Milch	Milchwasser und dem zerdrückten Bouillonwürfel leicht aufkochen und
1 dl	Wasser	bei reduzierter Hitze ca. 10 Min köcheln lassen. Rahm dazugeben und
1/3 W	Pilzbouillonwürfel	mit feinem Sieb oder Tuch absieben. Trester entsorgen.
1/2 dl	Vollrahm	
50 g	Morcheln frisch	Morcheln halbieren oder vierteln
40 g	Bratspeck	Bratspeck in sehr dünne Streifen aufschneiden und mit den Morcheln und etwas Bratöl einige Minuten leicht anbraten
1	Frühlingszwiebel	Frühlingszwiebel in dünnen Röllchen aufschneiden und dazufügen, kurz mitbraten, danach die Pfanne vom Herd nehmen
2 EL	Olivenöl extra verg	Für das Dressing alles gut mischen und die angebratenen Morcheln in
1 EL	Kürbiskernöl	der noch warmen Bratpfanne damit übergießen
2 EL	Balsamicoessig	
1/2 EL	Limettensaft	
1-2 TL	Feigensenf	

Die Toastrolle aufrecht auf Teller stellen, mit dem Feldsalat zur Hälfte füllen, danach die Löwenzahnblätter obendrauf. Mit 1-2 Morcheln und dem Speck dekorieren, die restlichen Morcheln auf dem Teller hübsch verteilen. Lauwarm servieren.

Rotlachs-Tranche

4 Personen



700 g	Sockeye
2 dl	Wasser
1 dl	Weisswein
½ dl	Weissweinessig
8 Körner	Pfeffer schwarz
1 TL	Fenchelsamen
25 g	Salz
12 g	Zucker

Den Lachs in 4 Portionen aufschneiden und von Gräten etc befreien
Pfeffer und Fenchelsamen im Mörser zerreiben, mit Salz, Zucker und
den Flüssigkeiten kurz erwärmen, bis Mischung aufgelöst ist, danach
kaltstellen.

Die Lachstranchen für 90 Minuten im kalten Sud marinieren.
Trockentupfen.

Im hitzefesten Olivenöl für max. 1 Min. auf der Hautseite kross
anbraten. Vor dem Servieren für ca. 8 Min. bei 70 Grad Umluft im Ofen
nachgaren (Lachs muss hell rot bleiben, Proteine (weiss) sollen nicht
koagulieren!)

Bärlauch-Kartoffel Gratin

4 Personen

30-50 g	Junger Bärlauch
700 g	Kartoffeln festkochend (rot)
5 g	Butter
1 EL	Bärlauchpesto
20 g	Butter
1 ½ dl	Vollmilch
1 dl	Vollrahm
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Kartoffeln schälen und in 2-3 mm Scheiben schneiden. Zwischen zwei
Scheiben je 1 Blatt Bärlauch einklemmen. In ausgebutterte Gratinform
schichten

Alles zusammen kurz unter leichtem Rühren kurz aufkochen, mit
reichlich frischer Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Herd
nehmen und die Hälfte des Parmeggiano einrühren

60 g Parmeggiano Die Kartoffeln in der Gratinform übergiessen und mit dem Reibkäse überdecken. Bei 180 Grad Umluft (oder Gratin Programm) im vorgeheizten Backofen für 35-40 Min. garen und leicht braun backen.

Meeresbohnen

4 Personen

150 g	Meeresbohnen	Gründlich waschen und holzige Stile entfernen (brechen und ziehen) Schalotte halbieren und dünn aufschneiden, zusammen mit Streubouillon im Wasserdampf für ca. 5 Min garen (bissfest!)
1	Schalotte	
2 dl	Wasser	
	Streubouillon	
10 g	Butter	Vor dem Anrichten kurz in Butter schwenken

Passionsfrucht-Mousse mit marinierten Erdbeeren

4 Personen



4 Stk	Passionsfrucht reif	Passionsfrucht aufschneiden und den Inhalt in kleine Pfanne geben
1 dl	Kokosmilch	Zusammen mit Kokosmilch, Mark der Vanilleschoten und Zucker
2 Stk	Vanilleschoten	aufkochen und 5 Min köcheln lassen. Mit einem Sieb entkernen
10 g	Zucker	Vom Herd nehmen
2 Blatt	Gelatine	In kaltem Wasser 5 Min auflösen, der Passionsfruchtmelasse beifügen und gut einrühren
2 dl	Vollrahm	Vollrahm steif schlagen und unterziehen
2 Stk	Eiweiss	Eiweiss steif schlagen, Salz und Zucker langsam einstreuen,
1 Pr	Salz	weilerschlagen bis der Eiweiss-Schnee glänzt. Vorsichtig untermischen
2 g	Zucker	Im Kühlschrank 2-3 h auskühlen lassen
200 g	Erdbeeren	Erdbeeren gut waschen und vierteln
5 g	Zucker	Flüssigkeiten mit Zucker mischen und Erdbeeren damit übergießen
3 EL	Limoncello	
2 EL	Wasser	
1 Zweig	Zitronenmelisse	Passionsfrucht-Mousse mit zwei Esslöffeln zu oval formen und auf
10 g	Pistazien gehackt	Teller anrichten. Die marinierten Erdbeeren drapieren und mit Zitronenmelisse Blatt und den gehackten Pistazien garnieren