

**108. Kochabend**  
**Freitag, 08. März 2019**  
**Abendchef: Karl Kalt**



**Roastbeef-Rollen mit  
Meerrettich-Wasabi-Füllung**

*2017 Grüner Veltliner „Alte Setzen“  
Traisental DAC Reserve, Weingut Huber*

---

**Chicorée Salat mit Mango**

---

**Boeuf Stroganoff  
Pappardelle**

*2015 John X Merriman  
Simonsberg-Stellenbosch, Rustenberg Wines*

---

**Limoncello Crème**

## Roastbeef-Rollen mit Meerrettich-Wasabi-Füllung

Für 4 Personen



3 EL Meerrettich-Doppelrahmfrischkäse (Contadou)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Frischkäse mit Wasabi und Salz mischen</li><li>• Crème in einen Spritzsack mit Loch füllen (ca. 1 cm)</li><li>• Streifen quer über die Roastbeefscheibe spritzen</li><li>• Scheibe aufrollen und mit Cocktailstick fixieren</li><li>• Mit Sprossen dekorieren</li></ul>
½-1 TL Wasabipaste (aus der Tube)	
1 Prise Salz	
12 Sch. Roastbeef	
Salz, Pfeffer	
Gemüsesprossen	

# Chicorée Salat mit Mango

6 Personen



150 g Chicorée rot	
300 g Chicorée weiss	
60 g Baumnusskerne	
1 Schalotte	
3 EL Balsamicoessig weiss	
3 EL Gemüsebouillon	
1 EL Senf (körnig)	
Salz und Schwarzer Pfeffer aus der Mühle	
1 Prise Cayennepfeffer	
5 EL Olivenöl	
1 Mango	

**•** Die beiden Chicoréesorten waschen, vierteln, den Strunkteil entfernen und den Salat der Länge nach in lange, dünne Streifen schneiden.

**•** Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und dieses in lange, dünne Stifte schneiden.

**•** In einer Pfanne die Baumnusskerne ohne Fettzugabe leicht rösten. Dann von Hand grob zerteilen.

**•** Die Schalotte schälen und sehr fein hacken. Mit Essig, Bouillon, Senf, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Olivenöl zu einer Sauce verrühren.

**•** Zum Servieren die Chicorée- und Mangostreifen sowie die Hälfte der Nusskerne zur Sauce geben und sorgfältig mischen.

**•** Den Salat auf Tellern anrichten und mit den restlichen Baumnüssen bestreuen

## Boeuf Stroganoff

4 Personen



150 g	Champignons
1	Peperoni rot, klein
2	Essiggurken, klein
1	Zwiebel
500 g	Rindsfiletspitz (ersatzweise gelagerte Huft)
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Bratbutter
1 EL	Butter
1 dl	Portwein rot
1 EL	Paprikapulver (gestrichen)
1 EL	Tomatenpurée
2 dl	Kalbsfond
½ dl	Rahm
150 g	Crème fraîche
	Wenig Cayennepfeffer

- Backofen auf 80° C vorwärmen und eine Platte mit wärmen.
- Die Champignons rüsten und in Scheiben schneiden. Peperoni halbieren, entkernen und zusammen mit den Essiggurken in kleine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
- Das Fleisch in 2 cm grosse Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In der Bratpfanne Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die Fleischwürfen darin portionenweise auf der ersten Seite 1 Min., auf der zweiten Seite ½ Min. kräftig anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80° heissen Ofen ca. 30 Min. nachgaren lassen. Den Bratensatz mit dem Portwein auflösen, durch ein feines Sieb gießen und beiseite stellen.
- In der Bratpfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Champignons, Peperoni, Essiggurke, Paprika und Tomatenpurée beifügen und mitdünsten. Den beiseite gestellten Bratenjus sowie den Kalbsfond dazu gießen und alles auf grossen Feuer auf knapp 1 dl einkochen lassen.
- Rahm und Crème Fraîche zusammen verrühren und zur Sauce geben. Aufkochen, noch solange lebhaft kochen lassen, bis die Sauce leicht bindet. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.
- Am Schluss die Fleischwürfel mitsamt entstandenem Saft beifügen und alles sorgfältig mischen. Sofort servieren.

## Pappardelle an Butter

4 Personen

500 g	Pappardelle
	Salz
	Butter

- Pappardelle in reichlich Salzwasser bissfest kochen.
- Abgiessen und abtropfen lassen.
- In zerlassener Butter wenden und servieren.

## Limoncello-Crème

6 Personen



150 g Vollrahm	<ul style="list-style-type: none"><li>• Amaretti zerprüseln.</li></ul>
3 TL Puderzucker	<ul style="list-style-type: none"><li>• Frische Beeren ggf. waschen.</li></ul>
1 TL Vanille	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vollrahm mit dem Puderzucker steif schlagen.</li></ul>
300 g Magerquark	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vanille, Quark und 6 EL Limoncello darunterziehen.</li></ul>
10 EL Limoncello	<ul style="list-style-type: none"><li>• Die Hälfte der Amaretti in Gläser geben und mit Limoncello beträufeln. Die Hälfte der Limoncello-Crème darüber geben. Die Hälfte der frischen Beeren darüber geben.</li></ul>
100 g Amaretti	<ul style="list-style-type: none"><li>• Diesen Vorgang wiederholen.</li></ul>
200 g frische Beeren	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mit Basilikumblatt dekorieren.</li></ul>
Basilikumblätter	

**En Gueta wünscht Karl Kalt**