

81. Kochabend
Freitag, 02.09.2016
Abendchef: Mike Ritter



Melone mit Rohschinken
Appenzeller Käsewürfeli mit Birnenbrot

Heida Visperterminen 2015

.....

Jungspinat Salat mit geräuchertem Forellen-Filet
an Randendressing

.....

Kalbsragout mit Peperoni
Rosmarin Ofenkartoffeln

Vino Nobile di Montepulciano 2011
Poliziano

.....

Beerentiramisu

Salat mit geräuchertem Bio Forellen-Filet

4 Personen



½	dl	Randensaft
1	EL	Zitronensaft
¼	TL	Salz
½		Gurke, entkernt, in Scheiben
150	g	Jungspinat
150	g	Brombeeren, halbiert
200	g	Geräucherte Forellen- filets Bio

Dressing: Randen- und Zitronensaft mit Mayonnaise pürieren, salzen, beiseitestellen

Salat: Gurke, Spinat, Brombeeren und Forelle anrichten. Sauce darüberträufeln

Kalbsragout mit Peperoni und Ofenkartoffeln

4 Personen



3	dl	Gemüsebouillon
5	dl	Kalbsfond
1		Zwiebel
2	Stück	Lorbeerblätter
2	Stück	Nelken
1		Frühlingszwiebel
900	g	Kalbsvoressen, in ca. 2 cm grossen Würfeln
2		Knoblauchzehen
800	g	kleine Kartoffeln
2	Zweige	Rosmarin
2	EL	Butter
2	EL	Mehl
3	EL	Crème fraîche
		Salz/Pfeffer nach Bedarf
1		Peperoni gelb, rot/orange

1. Bouillon und Fond aufkochen. Zwiebel in der Mitte halbieren, je ein Lorbeerblatt mit einer Nelke darauf befestigen, dazugeben. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden, beiseitestellen. Fleisch kurz abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen, dazugeben. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 1 ½ Std. knapp unter dem Siedepunkt köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Gelegentlich umrühren und Schaum abschöpfen.
2. Knoblauchzehen schälen, fein schneiden. Kartoffeln mit dem Messer fein einschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen, Rosmarin dazulegen, mit Öl beträufeln. In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens

ca. 20 Min. backen, gelegentlich wenden. Knoblauch dazu legen und weitere 10 Min. backen.

3. Peperoni (in dünn geschnittenen Streifen) mit wenig Bouillon in einer sep. Pfanne köcheln lassen.
4. Fleisch aus dem Sud nehmen, warm stellen. 5dl Sud beiseitestellen. Butter in der Pfanne warm werden lassen, beiseitegestellte Frühlingszwiebelringe darin ca. 2 Min. andünsten, mit Mehl bestäuben und ca. ½ Min. weiter dünsten. Sud dazugiessen, unter Rühren aufkochen lassen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln lassen. Fleisch beigeben, Pfanne von der Platte nehmen, würzen und Creme fraîche darunter rühren und dann die Peperoni dazugeben.

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 2 Std.

Beerentiramisu

4 Personen



150	g	Erdbeeren
150	g	Himbeeren
100	g	Heidelbeeren
4	EL	Zucker
3	EL	Wasser
3	TL	Zitronensaft
150	g	Cantuccini
150	g	Rahmquark
200	g	Crème fraîche

Erdbeeren vierteln. Alle Beeren mit der Hälfte des Zuckers, Wasser und Zitronensaft ca. 30 Minuten marinieren. Cantuccini zerbröckeln. Quark, Crème fraîche und restlichen Zucker verrühren. Cantuccini, Beeren und Crème fraîche abwechselnd in Gläser schichten und servieren.