

35. Kochabend
Freitag, 04. Mai 2012
Abendchef: Karl Kalt



Blätterteig-Schnecken

Il Fiore, Langhe Bianco 2011 DOC, BRAIDA

.....

Weisser Spargel an zitroniger Vanille-Butter Sauce Hollondaise

Il Fiore, Langhe Bianco 2011 DOC, BRAIDA

.....

Pouletschenkel im Speckmantel Frische Rosmarinkartoffeln Baby Karotten und Zucchini

Três Bagos Vinho Tinto 2007, Lavradores de Feitoria

.....

Erdbeerroulade

Brachetto d'Aqui DOCG, Braida

Apéro

Blätterteig-Schnecken



Zutaten:

- 1 Blätterteig (ausgewallt)
- 100g Rohschinken
- 100g Gekochter Schinken
- 150g Sbrinz gerieben
- 1 Gl. Olivenpaste

- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

- 1 Ei, verklopft, zum Bepinseln

Zubereitung:

- Blätterteig längs und quer halbieren (4 Teile).
- jedes ¼ mit Füllung belegen (Schinken, Sbrinz, Pesto)
- Rand von 2 cm frei lassen.
- belegten Teig zum freien Rand aufrollen.
- Rand mit Eiweiss bepinseln und andrücken
- gut und satt in Haushaltfolie einwickeln und ca. 15 Min. im Gefrierschrank kühlen.
- Ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf Blech mit Ei leicht bepinseln.
- Im unteren Teil des auf 210°C vorgeheizten Ofens ca. 10-15 Min. goldbraun backen
- Herausnehmen und warm servieren.

Vorspeise

Weisser Spargel an zitroniger
Vanille-Butter
4 Personen



Zutaten:

1 Bund Weisse Spargeln
100 g Butter
1 Vanilleschote
1 Zitrone (unbehandelt)
Salz
Pfeffer
1 P. Zucker
1 Ei

Zubereitung:

- Holziges Ende der Spargeln wegschneiden und grosszügig schälen
- Zwei Bogen Backpapier zerknüllen und wieder glattstreichen (einfacheres Handling)
- Ein Backpapier in Gratin Form geben
- Hälfte der Butter hineinleeren
- Spargeln, aufgeschnittene Vanilleschote und 2-3 Zitronenscheiben dazugeben.
- Salz, Pfeffer und Prise Zucker beigegeben
- Rest der Butter darüber giessen und Spargeln sorgfältig darin wenden.
- Backpapier mit Eigelb bestreichen und mit zweitem Backpapier gut verschliessen.
- Bei 200°C ½ Std. im eigenen Saft garen lassen.

Sauce Hollandaise
Ca. 2 dl

Zutaten:

4 EL Weisswein
1 EL Weissweinessig
1 EL Wasser
½ Zwiebel, fein gehackt
1 Petersilienstengel
6 Pfefferkörner, grob zerdrückt
1 Lorbeerblatt

Zubereitung:

Reduktion:

- Wein bis Lorbeerblatt aufkochen
- Hitze reduzieren
- Reduktion auf **2 EL** einkochen
- Auskühlen lassen

2 Eigelbe
100g Butter, kalt, in Stücken

Sauce:

- Eigelbe und abgeseibte Reduktion in Chromstahlschüssel verrühren.
- Unter ständigem Rühren über heissem Wasserbad schaumig schlagen.
- Butter portionenweise unter Rühren dazugeben, bis Sauce cremig ist.
- Sauce würzen, mit Zitrone abschmecken und sofort servieren

Salz
Pfeffer
Einige Tropfen Zitronensaft

Hauptspeise

Pouletschenkel im Speckmantel

Frische Rosmarinkartoffeln

Baby Karotten

4 Personen



Zutaten:

8 Pouletoberschenkel
8 Tranchen Bratspeck
Mehl
Bratbutter
Pfeffer aus der Mühle
Salz

1 kg kleine Frühkartoffeln
2 Zweige Rosmarin
Olivenöl
Meersalz
1 Knoblauch

500g Baby Karotten und Zucchini
50g Pinienkerne
2 EL Butter
1 EL Petersilien
1 EI Öl
2 EL Honig (flüssig)
2 EL Wasser
1 EL Zucker
Salz

Zubereitung:

- Pouletoberschenkel ausbeinen
 - Mit Bratspecktranche umwickeln und zu Päckchen binden
 - In Mehl wenden
 - In Bratbutter scharf anbraten
 - In Kasserolle bei 140°C im Ofen nachgaren
-
- Kartoffeln gut und sauber Waschen (Bürste, Schwamm)
 - Kartoffeln halbieren.
 - Knoblauchzehen halbieren
 - Rosmarin waschen und kleinhacken
 - Backblech gut mit Olivenöl ausstreichen
 - Kartoffeln auf Backblech verteilen, Meersalz, Rosmarin und Knoblauch darüber streuen.
 - Ca. 25-30 Min. bei 200°C backen.
-
- Karotten und Zucchini sauber reinigen
 - Pinienkerne in Pfanne (o. Fett) ca. 5 min. rösten – warm halten
 - Im Wasser mit einer Prise Zucker bissfest garen – Abtropfen – mit Küchentuch trocknen
 - Butter, Öl, Wasser, Honig aufkochen. Karotten und Zucchini dazu geben.
 - Unter gelegentlichem Wenden bei schwacher Hitze 5 Min. dünsten.
 - Petersilie und Pinienkerne dazugeben, mit Salz abschmecken und servieren.

Dessert

Erdbeerroulade



Zutaten:

Teig:

4	Eiweiss
1 Pr.	Salz
100g	Zucker
1	Zitrone
4	Eigelb
100g	Mehl
30g	Butter, flüssig, kühl

Füllung:

2 dl	Vollrahm
1 P	Vanillezucker
	Zucker, n. belieben
250g	Erdbeeren, klein gewürfelt
150g	Erdbeeren, püriert

Garnitur:

	Puderzucker
1 dl	Vollrahm
	Erdbeeren, halbiert

Zubereitung:

Bisquit:

- Eiweiss mit Salz steif schlagen
- Zucker und Zitronenschale beifügen
- Weiterschlagen bis Masse glänzt
- Eigelb kurz dazu rühren
- Mehl dazu sieben und mit Butter sorgfältig darunterziehen.
- Teig auf Blech mit Backpapier ca. 1 cm dick ausstreichen.
- In der Mitte auf 220°C vorgeheiztem Ofen 6-8 Minuten backen.
- Mit Backpapier vom Blech ziehen und mit heissem Bleck zudecken und auskühlen lassen.

- Rahm steif schlagen
- Vanillezucker, Zucker und Erdbeerenwürfen sorgfältig unterziehen
- Bisquit vom Backpapier lösen.
- Mit Erdbeerpüree bestreichen.
- Füllung darauf verteilen und aufrollen
- Kühl stellen.

- Roulade mit Puderzucker bestäuben
- Mit Rahm und Erdbeeren garnieren.

En Gueta wünscht Euch

Karl