

**62. Kochabend**  
**Freitag, 07.11.2014**  
**Abendchef: H. Cantieni**



**Mit Lachscreme gefüllte Mini Pasteten**

*Il Fiore Langhe Bianco DOC Braida/Giacomo Bologna 2013*

.....

**Tomaten Carpaccio auf Rucola  
mit Parmesanspänen**

.....

**Rosa gebratene Entenbrust  
auf Grünpfeffersauce  
Rotkrautjulienne mit Baumnussöl  
Kartoffelgaletten**

*Clancy's Red Peter Lehmann, Australien 2010*

.....

**Orangengratin**

## Mit Lachscreme gefüllte Mini Pasteten

6 Personen



### Zutaten:

120 g Frischkäse mit Kräutern (Cantadou oä)

Milch

90 g Räucherlachs

Zitronensaft

Salz

Zitronenpfeffer

Worcester Sauce

Dill

Petersilie

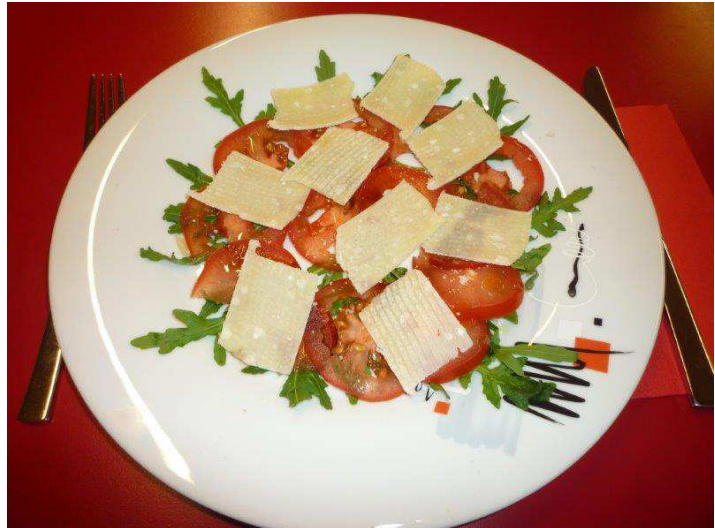
12 Blätterteigpastetchen

### Zubereitung:

- Für die Creme den Frischkäse in eine Schüssel geben. Mit etwas Milch geschmeidig rühren.
- Den Lachs in feine Streifen schneiden oder in der Küchenmaschine zerkleinern.
- Zu der Creme geben und mit Salz; Zitronenpfeffer, ein paar Tropfen Worcestersauce und eine Prise Zucker abschmecken.
- Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und die Pasteten damit füllen. Mit Petersilie garnieren.

## Tomaten Carpaccio

4 Personen



### Zutaten:

6 eher kleine feste Rispentomaten

Salz

schwarzer Pfeffer, grob gemahlen

2 Bund Rucola

100 g Parmesan am Stück

1 EL Aceto balsamico

3 EL Olivenöl

### Zubereitung

- Tomaten waschen und in 2 bis 3 mm dicke Scheiben schneiden. Ruccolablätter waschen und auf Papier abtropfen lassen.
- Die Teller kreisförmig mit etwas Rucola belegen. Mit den Tomatenscheiben den Rucola belegen.
- Vor dem servieren mit Balsamicoessig und Olivenöl beträufeln und die Parmesanspäne darauf verteilen.
- Mit Pfeffer aus der Mühle leicht würzen.

## rosa gebratene Entenbrust

4 Personen

### Zubereitungszeit

ca 15 Min.



### Zutaten

4 Entenbrüste  
1 dl Erdnussöl  
1 Esslöffel Grünpfefferkörner  
1 dl Rotwein  
1/2 dl Schlagrahm  
2 EL Brauner Fond ( Pulverbasis)  
1/2 dl Halbrahm

### Zubereitung

- Die Entenbrust trocken tupfen.
- Die Haut mit einem scharfen Messer im Rautenmuster einschneiden, salzen und pfeffern.
- Bei mittlerer Hitze in Öl die Hautseite anbraten bis sie Farbe bekommt. Die andere Seite 4 Minuten anbraten. Auf geringer Hitze 5 Minuten ruhen lassen.
- Fett abschütten und den Bratensatz mit Rotwein ablöschen, Grünpfefferkörner dazugeben.
- Grünpfefferkörner und Braunen Fond dazugeben. Aufkochen und mit Halbrahm zur sämigen Konsistenz bringen. Nach Bedarf würzen..
- Vor dem Servieren etwas Schlagrahm darunter ziehen.

## Karoffelgaletten

4 Personen

### Zutaten

400 g Kartoffeln  
1 – 2 Eier  
100 g Mehl  
20 g Kochbutter  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss  
2 EL Bratbutter

### Zubereitung

- Die Kartoffeln in der Schale weich kochen, abgiessen, noch heiss schälen und durch ein Sieb oder Passevite drücken.
- geschlagene Eier daruntermischen, Masse mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie würzen
- Mehl unter die fast kalte Masse kneten bis sich der Teig zu einer Rolle formen lässt.
- Auf gut bemehlter Fläche 1,5 cm dicke Rondellen schneiden und leicht im Mehl wenden.
- In einer separaten Bratpfanne Butter erhitzen und die Rondellen beidseitig goldbraun ausbacken

## **Rotkabis:**

**4 Personen**

### **Zutaten**

500 Gramm Rotkabis ( kleine Köpfe !)

### **Zubereitung**

- Rotkabis in 1mm dicke Juliennes schneiden.
- Mit etwas Butter andünsten.
- Mit Baumnussöl glänzen und mit Himbeeressig abrunden.
- Mit Pfeffer und Salz würzen. Der Rotkabis muss leicht Krokant bleiben.

## Orangengratin

4 Personen

Zubereitung: ca. 35 min.

### Zutaten:

4-5 Orangen  
2 Eigelb  
250 g Rahmquark  
Orangenlikör  
Vanillezucker  
Puderzucker  
Zitronenschale  
Rum (Coruba)



### Zubereitung:

- 4-5 Orangen. Orangenschale einschliesslich der weissen Haut abschälen. Einzelne Fruchtfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden.
- Fruchtfilets mit Orangenlikör ziehen lassen.
- 2 Eiweiss steif schlagen dabei mit Puderzucker süssen.
- In einer zweiten Schüssel 250gr. Rahmquark, 2 Eigelb, Vanillezucker und Zitronenschale mit etwas Rum verrühren. Eischnee vorsichtig unter die Quarkmischung heben.
- Gratin Schalen leicht mit Butter auspinseln, Quarkmasse in die Schalen füllen und glattstreichen.
- Die abgetropften Orangenfilets fächerförmig auf dem Quark anordnen.
- Backofen auf 250 Grad oder Grill vorheizen. Unter ständiger Beobachtung die Gratins goldbraun überbacken.

**En Gueta mitenand - Hubi**