

**89. Kochabend**  
**Freitag, 05.05.2017**  
**Abendchef: Roli Möhr**

**Pilz und/oder Zwiebel-Crostini**

.....

**Peperoni-Tatar**

.....

**Kotelett mit gebratenem Knoblauch und Salbei**  
**Bratkartoffeln**

.....

**Rhabarber Dessert**

**Wein**

Cottinelli

**Cuvèe Blanc 2015**

Zusammengestellt aus Freisamer, Pinot Blanc, Chardonnay, Riesling Sylvaner, Pinot Gris und Sauvignon Blanc

Cottinelli

**Trimmiser „Molinära“ 2014**

Pinot Noir Reserve

## **Pilz und /oder Zwiebel – Crostini**

4 Personen

Pariserbrot  
80gr. Pilze  
2 Zweige Oregano  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer

Pariserbrot  
250gr.rote Zwiebeln  
2 Zweige Basilikum  
Olivenöl  
1EL Balsamico

Pariserbrot aufschneiden, 8Stk. ca. 10mm dicke Scheiben. Diese mit Olivenöl betreufeln und im vorgewärmten Backofen knusprig backen.

Pilze in dünne Streifen schneiden, Oregano fein hacken.

Pilze in heissem Olivenöl beidseitig kräftig anbraten, mit dem Oregano bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Pariserbrot aufschneiden, 8Stk. ca. 10mm dicke Scheiben. Diese mit Olivenöl betreufeln und im vorgewärmten Backofen knusprig backen.

Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden, Basilikum fein hacken.

Zwiebelstreifen im Olivenöl weich dünsten, Basilikum dazugeben, mit Salz / Pfeffer und dem EL Balsamico würzen.

Beide Mischungen auf den warmen, knusprigen Brotscheiben anrichten.

## Peperoni-Tatar

4 Personen

- 1 kleine rote Peperoni
- 1 kleine gelbe Peperoni
- 2 hartgekochte Eier
- 1 EL Kapern
- 1 Bund Peterli
- 1 EL Mascarpone
- 1 EL griechischer Joghurt
- 1 TL scharfer Senf
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Spritzer Tabasco
- 3 EL Balsamico
- 1 EL Olivenöl
- 50gr. Rucola
- Salz und Pfeffer



### Zubereitung:

Beide Peperoni mit einem Sparschäler abschälen. Peperoni halbieren, Kerne und die weissen Seitenwände entfernen und in dünne Streifen, anschliessend in kleine Würfelchen schneiden. In eine genügend grosse Schale geben.

Eier schälen und klein würfeln. Die Kapern kurz unter WW abspülen. Peterli ebenfalls fein hacken und alles miteinander zu den Peperoni in die Schale geben

Mascarpone, Joghurt, Senf, Zitronensaft und Tabasco in einer separaten Schüssel gut mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Diese Mischung nun ebenfalls in die Schale mit den Peperoni usw. geben und alles gut untereinander mischen. Wenn nötig nachwürzen.

Rucola waschen und gut abtropfen lassen. In einer grossen Schüssel, in der später auch der Salat Platz findet, den Balsamico und das Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Der Tatar auf den Teller schön anrichten, kann mittels Ausstechform oder mit dem grossen Schöpflöffel sein.

Den Salat zur Balsamico Sauce geben, kurz mischen und rund ums Tatar anrichten. Sofort servieren.

Bei Bedarf kann das restliche Pariserbrot aus dem Apero dazu serviert werden.

## Kotelett mit gebratenem Knoblauch und Salbei

4 Personen

- 1 Bund Salbei
- 1 kleiner Rosmarinzweig
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- 4 Koteletts
- 4 frische kleine Knoblauchknollen
- 1dl. Weisswein
- Olivenöl, Knobli und Salbei für die Marinande



6 Salbeiblätter und die Rosmarinnadeln fein hacken und in eine Tasse/Schale geben. Eine Knoblauchzehe schälen, dazu pressen. 1EL Olivenöl beimischen und alles mit reichlich Salz und Pfeffer würzen. Fettschicht an dem Fleisch durchschneiden, so rollt es die Grillade nicht auf. Das Fleisch mit der Marinade bestreichen und etwa 1h bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

Die Knoblauchknollen waagrecht halbieren und mit der Schnittfläche in eine Gratinform legen. Mit 3 EL Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer bestreuen. Im auf 220° vorgeheizten Backofen in der Mitte ca. 30Min. rüsten, dabei 2-3mal mit dem Öl aus der Form beträufeln.

Restliche Salbeiblätter abzupfen und in einer Bratpfanne mit Olivenöl knusprig braten. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen und bereitlegen.

Von den Koteletts die Marinade leicht abstreifen und in einer sehr heissen Brat-oder Grillpfanne, ohne weitere Fettzugabe bei Mittelhitze auf jeder Seite je nach Dicke ca. 6 Min. anbraten. Warm stellen (im Ofen bei ca. 60° oder einfach mit Alufolie einpacken)

Den Bratensatz mit dem Weisswein auflösen und etwa zur Hälfte einkochen lassen.

Das Fleisch auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit dem Jus beträufeln, die Salbeiblätter verteilen und je 2 Knoblauchhälften dazulegen.

## Bratkartoffeln mit neuen Kartoffeln (600gr.)

4 Personen

Kartoffeln abspülen, halbieren und in einer Bratpfanne mit wenig Olivenöl anbraten. Sobald die Kartoffeln Farbe annehmen, Wasser dazugeben und für etwa 10Minuten dämpfen (Wasser muss komplett verdampft sein). Anschliessend goldbraun braten und mit Salz würzen.

Auf dem Teller mit den Koteletts anrichten.

### **Rhabarber-Dessert**

4 Personen

750gr. Rhabarber  
2 EL Rosinen  
250gr. Erdbeeren  
4EL Mandelsplitter



Zubereitung:

Rhabarber schälen, in kleine Würfel schneiden und in wenig Wasser ca. 6 Minuten kochen. Die Erdbeeren in kleine, dünne Scheiben schneiden und samt den Weinbeeren ca. 1 Minute mitköcheln.

Auskühlen lassen und je nach Geschmack mit Zucker leicht süßen.  
In Dessertschalen anrichten und mit den Mandelsplittern überstreuen.

**Allna a Gueta wünscht**

**Roli**