

52. Kochabend
Freitag, 6.12.2013
Abendchef: Peter Bär



Olivencrêpes mit Pata Negra

Arneis Roero 2012, von Cascina Chicco (Weinreise 2012)

.....

Zuppa Pavese

Barolo 2008 Cascina Chicco (Weinreise 2012)

.....

Rohschinken vom Maienfelder Alpschwein mit Parmesanspänen und Cherrytomaten auf Ruccola an italienischer Sauce

.....

Scaloppine di Vitello al limone con Verdura Teigwaren Gemüse nach Saison

.....

Tiramisu à l'arancia

Olivencrêpes mit Pata Negra

6 Personen



50 g entsteinte grüne Oliven
1.5 dl. Milch
1 Ei
60 g Mehl
1 Prise Salz
1 TL grober Cayennepfeffer

Bratbutter

100 g Doppelrahm-Frischkäse natur
0.5 Bund Schnittlauch
100 g Pata Negra

fein hacken

alles zu einem glatten Teig verrühren
ca. 30 Minuten ruhen lassen
in Bratpfanne von ca. 26 cm Durchmesser erhitzen
die Hälfte des Teigs hineingeben und bei mittlerer Hitze
beidseitig goldbraun backen.
restlicher Teig auf gleiche Weise backen. Crêpes auf
einem Kuchengitter auskühlen lassen
Teig gleichmässig bestreichen
fein schneiden und darüberstreuen
belegen. Crêpes satt aufrollen.
zum Servieren in ca. 2 cm breite Röllchen schneiden

Zuppa Pavese

4 Personen



4 Scheiben Toast
Butter
4 rohe Eier klein (event. Wachteleier)
1 Lt Fleischbouillon

1 EL Petersilie
1 EL Schnittlauch
4 EL Bergkäse, gerieben

goldgelb rösten
in Suppenschale geben
siedend heiss zum Ei dazu giessen
Toast darüberlegen

garnieren und sofort servieren

Rohschinken vom Maienfelder Alpschwein mit Parmersanspänen und Cherrytomaten auf Ruccola an italienischer Sauce

4 Personen



50 gr. Ruccola
100 gr. Rohschinken
Parmesanspäne
3 Cherrytomaten
Pfeffer

mit italienischer Sauce mischen und auf Teller anrichten
auf Salat schön platzieren
darüber geben
halbieren, darüber geben
bestäuben

Scalopine di Vitello al limone con Verdura

4 Personen



8 Kalbsplätzli à 60 gr.
Mehl
Olivenöl

Salz und Pfeffer
0.5 Limette

0.5 dl. Bouilly Prat (Wermuth)
1 Glas Kalbsfonds

40 gr.kalte Butter

Salz, Pfeffer

0.5 Bund glattblättrige Petersilie
0.5 Limette

im Mehl drehen und abklopfen
beidseitig je max. 30 Sekunden anbraten (Bratensatz
beiseite stellen!)
würzen und im vorgeheizten Ofen warm halten
mit Zestenmesser die Schale abziehen
den Saft auspressen

alles zum Bratensatz geben und zur Hälfte einkochen
lassen
Pfanne vom Herd nehmen und kleine Butterstücke mit
dem Schwingbesen unter die Sauce ziehen.
abschmecken
Danach die Schnitzel mitsamt dem Jus in die Sauce
geben.
Auf Teller verteilen
bestreuen
in Schnitze schneiden und garnieren

Gemüse und Teigwaren nach Saison

Schwarzwurzel
mit Plastikhandschuhen schälen
ca 3 x so lang in Bratpfanne bräuen, wie Karotten

Tiramisu à l'arancia

10 Personen



1 Paket Löffelbiscuits
2 Orangen
2 Orangen
2 EL Grand-Marnier oder Cointreau
100 gr. Zucker
1 TL Vanillezucker
500 gr. Mascarpone
250 gr. Magerquark
2 dl. Vollrahm

2 Orangen

schwarze Schokolade

Boden der Gläser/Schalen belegen
Schale fein reiben, beiseite stellen
auspressen
mit Saft über die Bisquit verteilen

Schale, Zucker und Vanillezucker vermischen

zur Masse oben mischen
steif schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen
auf den Bisquit verteilen
filetieren und auf Masse schön garnieren
Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen

in Schüssel legen
heisses Wasser dazugeben (nicht rühren!)
sobald Schoki weich, Wasser abschütten
auf Alufolie mit Pinsel in 10-15 cm lange Stücke und dick
bestreichen
im Tiefkühler gefrieren
mit Messer vorsichtig von Alufolie lösen

En Gueta wünscht Peter Bär