

82. Kochabend
Freitag, 07.10.2016
Abendchef: Max Bonderer

Walliserabend

Roastbeef Röllchen mit Rucola und Gruyère

Petit Arvin Maison Gilliard Sion

.....

Cholera

Cornalin Maison Gilliard Sion

.....

Kotelett vom Alpschwein
Eierschwämmli
Safran Nudeln von Mund
gedämpfte Tomaten

.....

Aprikosensorbet mit Douce d'Abriocot

Morand

Schokoladen Amaretti

Roastbeef Röllchen mit Rucola und Gruyère

4 Personen

8 Tranchen Roastbeef
8 Stäbchen Gruyère
50g Rucola
Thomy Sauce Tartare

Käse zuschneiden ca. 1x1x4 cm
Rucola waschen, lange Stiele
entfernen, trocknen.
Auf Roastbeef wenig Sauce
streichen und Rucola verteilen,
Käsestäbchen in die Mitte legen,
aufrollen.



Cholera

8 Personen

Kuchenform von 25cm ø



500g	Kartoffel	schälen, 4teilen in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden, im Salzwasser 3Min. kochen, kalt abspülen damit sie nicht weitergaren, in Sieb trocknen.
150g	Specktranchen,	in 1 cm Stücke schneiden
100g	Zwiebeln	schälen halbieren und in Scheiben schneiden
150g	Lauch	längs entzweischneiden, waschen, 5mm Scheiben schneiden.
200g	Raclette Käse	in Würfel von 5mm schneiden.
1	Kochapfel	schälen, entkernen, 4teilen, in 5mm Scheiben schneiden.
3	Birnen	schälen, entkernen, 4teilen, in 5mm Scheiben schneiden.
500g	Blätterteig	
	Meersalz, Pfeffer, Butter, Eigelb	(von Dessert verwenden)

Zubereitung

Backofen auf 200° vorheizen

Speck, Zwiebeln und Lauch mit wenig Butter leicht andünsten, mischen, abkühlen. Kuchenform mit Butter einreiben, mit Blätterteig auskleiden, Deckel aus Blätterteig bereitstellen.

Je ½ der Kartoffeln, Speck-Zwiebel-Lauch-Gemisch, Äpfel, Birnen, Käse in ausgelegte Kuchenform einschichten, mit wenig Pfeffer und wenig Meersalz würzen. Zweite Schicht mit restlichen Sachen in die Form geben, wieder den Käse zuoberst und leicht würzen.

Mit Deckel aus Blätterteig zudecken, die Ränder etwas anfeuchten, gut zusammenfügen, mit Gabel etwas andrücken> Muster.

Deckel mit Gabel einstechen.

Deckel mit Eigelb, gewürzt mit Pfeffer und Meersalz, einstreichen

Backen:

Kuchenform auf zweitunterste Rille in Backofen schieben.

ca. 40 min mit Heissluft und U-hitze auf 200° backen. (V-Zug: Programm Pizza Plus).

Mit Alufolie abdecken, sobald der Deckel schön braun ist.

Wenn keine Heissluft verfügbar: mit Unter- und Oberhitze bei 220° ca. 40min.

Kotelett vom Alpschwein

4 Personen



Schweinskoteletts (4x je ca. 200g)

Zuerst niedergaren - dann anbraten so kommen die Koteletts genussvoll und heiss auf den Tisch

Marinade:

Senf, Pfeffer, Salz etwas Oel, gehackter Thymian und Rosmarin

Fleisch mit Marinade einreiben, die Koteletts auf ein Backofenblech oder eine Platte legen, im Backofen bei 60 Grad ca. 45 Min niedergaren.

Erst vor dem anbraten Marinade etwas abstreifen und die Koteletts in der heissen Bratbutter auf jeder Seite ca. 1-2 Min. braten.

Eierschwämmli, Sauce

250 g Eierschwämmli

1 Schalotte

½ dl Weisswein

1 dl Saucen Halbrahm

Butter, Salz, Pfeffer, eine Spur Cayenne-Pfeffer

Peterli

Pilze mit einem Pinsel säubern, evt. Stiele anschneiden, je nach Pilzgrösse halbieren oder Vierteln, Schalotte fein schneiden, in Butter andünsten, Eierschwämmli begeben und mitdünsten, mit Wein ablöschen und etwas einkochen lassen.

Rahm begeben und etwa 5 Min köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Am Schluss fein gehackten Peterli begeben.

Beilagen

4 Personen

250 g Safran Nudeln: in Salzwasser ca. 10 Minuten weichkochen
Beim anrichten etwas Butter auf die Nudeln geben

4 Tomaten, Butter, Gewürze

Die Tomaten halbieren, in Bratpfanne mit Schnittfläche gegen oben kurz in Butter anbraten, Schnittfläche mit Meersalz und Pfeffer würzen, umdrehen, durchgaren lassen.

Im Backofen warmstellen.

Aprikosensorbet mit Douce d'Abricot

3-4 Personen



500 ml Walliser Aprikosensorbet (SWISS CANTONS LIMITED EDITION 2016, Mövenpick)
Das samtige Sorbet aus sonnengereiften Walliser Aprikosen auf Gläser verteilen.

Den kostbaren „**Douce de Abricot**“ von MORAND auf die Desserts verteilen.

Schokoladen Amaretti

Ca. 25 Stück

200 g geriebene Mandeln
150 g Zucker
50g Schokoladenraspel
1 Fläschchen Bittermandel Aroma
2 Eiweiss *)
1 Prise Salz



Eiweiss mit einer Prise Salz zu Eischnee schlagen, gegen Schluss löffelweise den Zucker begeben.

Bittermandel Aroma, Schokoladen raspel und die Mandeln unter den Eischnee mischen.
Backblech mit Backpapier belegen, mit 2 Kaffeelöffeln baumnussgrosse Teighäufchen auf dem Blech verteilen (genügend Abstand, laufen beim Backen auseinander).

Backen: In gut vorgeheizten Ofen mit Umluft 170 Grad schieben, ca. 15 Min. backen.
Amarettli nach ca. halber Backzeit mit Gabel etwas aufrichten.

*) Eigelb wird bei Vorspeise verwendet!

En extra Güeta wünscht Max B.