

134. Kochabend
Freitag, 01.04.2022
Abendchef: Andrea Buchli



Blätterteiggebäck

2020 Vermentino di Sardegna DOC Bio, von Olianas

Auberginensalat

Rindsplätzli Lorenzo **Härdöpfelstock** **Rüebli, gedämpfte Tomaten**

2016 Aulo Rosso Toscana IOT, von Az.Agr. Elisabetta di Brunetti

Mascarpone-Erdbeeren

Blätterteiggebäck

4 Personen



2	P	Blätterteig	Schinken würfelig schneiden. Blätterteig ausrollen und mit dem Frischkäse bestreichen. Schinkenwürfel auf dem Aufstrich verteilen und mit 2/3 des Käses bestreuen. Blätterteig einrollen und in 1 cm breite Stücke schneiden. Stücke auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 20 Min. backen.
1	P	Frischkäse	
200	g	Reibkäse	
150	g	Schinken	

Auberginensalat

4 Personen



2	St	Auberginen	Auberginen waschen, abtrocknen, Stängelansätze herauschneiden. Auberginen in Streifen schneiden und in wenig kochendem Salzwasser mit etwas Zitronensaft etwa 5 Min. dünsten (bis Schale gar ist). Herausnehmen, mit kaltem Wasser übergießen, abtropfen und erkalten lassen. Salatgurke waschen, trocknen und in dünne Scheiben hobeln. Mortadella in Streifen schneiden.
½	St	Salatgurke	
200	g	Mortadella	
Sauce:			Zwiebel fein würfeln, Knoblauchzehe zerdrücken und beide Zutaten mit dem Joghurt, der Crème fraîche und dem Zitronensaft mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce mit dem bereitgestellten Salat mischen und gut durchziehen lassen. Vor dem servieren mit Kresseblättchen bestreuen.
1	St	Zwiebel	
1	St	Knoblauchzehe	
150	g	Joghurt	
3	EL	Crème fraîche	
3	EL	Zitronensaft	
		Pfeffer, Salz	
		wenig Zucker	
		Sojasauce	
		Kresseblättchen	

Rindsplätzli Lorenzo

4 Personen



8	St	Rindsplätzli	<p>Senf, Pfeffer, Paprika, Worcestershiresauce und Salz mischen und die Plätzli damit auf einer Seite einpinseln. Peterli, Rosmarin, Thymian, Basilikum Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und vermischen.</p> <p>Champignons in Scheiben schneiden. Speck in Streifen schneiden.</p> <p>Den Boden des Bräters mit Öl bestreichen, die Rindsplätzli lageweise mit den Kräutern, dem Gemüse (Kabisblätter zerkleinern) dem Speck und den Champignons einschichten. Mit Fleisch abschliessen. Rotwein, Portwein und Bouillon zum Fleisch geben.</p> <p>Zugedeckt auf kleinem Feuer oder im Ofen bei 180 Grad 1 ½ Stunden schmoren.</p> <p>Vor dem Anrichten die gehackten Peterli darüber streuen.</p>
1	EL	Senf	
1	MSp	Pfeffer	
1	MSp	Paprika	
1	TL	Worcestershiresauce	
1	TL	Salz	
		Petersilie, Rosmarin, Thymian, Basilikum	
2	St	Zwiebeln	
1	St	Knoblauchzehe	
200	g	Champignon	
150	g	Speck	
		einige Kabisblätter	
1	EL	Rapsöl	
1	dl	Rotwein	
½	dl	Portwein	
½	St	Bouillonwürfel	
		Peterli gehackt	

Kartoffelstock

4 Personen

800	g	Kartoffeln	<p>Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Wie Salzkartoffeln kochen (20-25 Min.). Wasser ableeren, Kartoffeln trocknen lassen.</p> <p>Milch und Butter in Pfanne geben, Kartoffeln dazu passieren. Auf kleiner Stufe kräftig rühren bis der Kartoffelstock luftig und heiss ist. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.</p>
3	dl	Milch	
30	g	Butter	
		Salz, Muskatnuss	

gedämpfte Tomaten

4 Personen

4	St	Tomaten	<p>Tomaten waschen, oben kreuzweise einschneiden, mit Salz bestreuen. Im Blech oder feuerfester Schale bei 150 Grad im Backofen 20-25 Minuten dämpfen. Butter in Pfanne schmelzen, Knoblauchzehe zerdrücken und in der Butter kurz anbräunen. Tomaten mit der heissen Knoblauchbutter beträufeln.</p>
	wenig	Butter	
1	St	Knoblauchzehe	
		Salz	

knackige Frühlingrüebli

4 Personen

400	g	Rüebli	<p>Rüebli waschen, schälen und in Streifen schneiden. Zwiebel hacken und in etwas Öl dünsten. Rüebli dazugeben und in wenig Bouillon kurz dämpfen(knackig). Mit Butter zum glänzen bringen.</p>
	wenig	Butter	
½		Bouillonwürfel	
1	St	Zwiebel	

Erdbeer-Mascarpone Dessert

4 Personen



1	St	Orange unbehandelt	Die Erdbeeren waschen, abtrocknen, vierteln und den Zucker darüber verteilen. Die Orange auspressen. Mascarpone, Vanillezucker, Orangensaft, Orangenabrieb zu einer Crème vermischen. Die Erdbeeren auf Desserttellern oder im Glas verteilen, mit der Crème übergiessen. Zum Schluss mit Pistatien, Schokoraspeln und Minzblättern nach Belieben garnieren.
1	TL	Pistatien, gehackt	
125	g	Mascarpone	
40	g	Schokoladenraspeln	
1	P	Vanillezucker	
500	g	Erdbeeren	
2	EL	Rohrzucker	
1	paar	Minzblätter	

En Gueta wünscht Andrea Buchli