

23. Kochabend
Freitag, 01.04.2011
Abendchef: Max B.



Vorspeise

Grüenspargeln mit Schinkengipfeli,
Luftonaisse

Weisswein: Aigle les Murailles

.....

Suppe

Bärlauchschaum Suppe

Wein wahlweise
Weiss: Aigle les Murailles oder
Rosé: Œil-de-Perdrix

.....

Hauptspeise

Goldbutt mit Julienne Gemüse in Alufolie gebacken

Wein wahlweise
Rosé: Œil-de-Perdrix oder
Rotwein: Syra Wallis/Merlot Tessin

.....

Dessert

Aprikosen Linzertorte mit Mandeln

Kaffé Espresso

Vorspeise

Grünpargel mit Schinkengipfeli, Luftonaisse

5 Personen



Schinkengipfeli (15 Stück)

350g Blätterteig (26x42cm Migros)

300g Schinken geschnitten, gross

150g Greyerzer

1 Eigelb

In Stücke schneiden: Teig 3x längs, 5x quer schneiden

8 Tranchen halbieren

In Stäbchen von ca. 1x1x6cm schneiden

mit Meersalz und Pfeffer würzen, mischen

- Käsestäbchen mit Schinken umwickel, auf Teigstück legen
- Teig zu Tasche schliessen (Naht seitlich unten),
- Enden schliessen, mit Gabel eindrücken
- auf Backblech mit Backpapier legen
- Gipfeli mit Eigelb bestreichen

Gipfeli bei 190° ca. 20 min backen, beobachten!! wenn Gipfeli braungelb sind herausnehmen

Luftonaisse:

1 Ei

Eiweiss sauber! trennen, mit einer Prise Salz steif schlagen, kalt stellen

1 EL Senf

Meersalz, Aromat

1 ½ DL Pflanzenöl

1 TL weissen Essig

- Eigelb in grosser Tasse geben, Senf Meersalz und Aromat begeben
- tropfenweise (dünner Faden) Öl bei laufendem Mixer begeben, mixen bis Masse fest ist
- abschmecken mit etwas weissem Essig

- geschlagenes Eiweiss mit Schwingbesen vorsichtig! Unterziehen, kühl stellen

Grünpargel:

1Kg Grünpargel

untere Hälfte leicht schälen, holziges Ende abschneiden

½ L Bullion

1 EL Butter

Spargeln in Bullion ca 5- 10 min. weichkochen

Suppe

Bärlauchschaum Suppe

4 Personen

30g Bärlauch
150g Kartoffeln
1 mittelkleine Zwiebel
1 Becher (125g) Saucenrahm
25g Butter

gründlich waschen, fein schneiden
schälen, sehr fein schneiden (zB. mit Zwiebelschneider)
fein schneiden

Butter in Pfanne schaumig schmelzen, Zwiebeln dazugeben, anschwitzen, Zwiebeln sollen hell bleiben

0,8 L Gemüsebrühe (1/2L von Spargeln)

0.6 L Bullion dazu giessen, fein geschnittene Kartoffeln dazugeben, aufkochen bis Kartoffeln weich sind, pürieren

0,2 L Bullion mit Bärlauch in Mixer geben, fein pürieren. Damit die restliche Suppe abschmecken. So kann die Intensität des Bärlaucharomas perfekt dosiert werden.

Schlagrahm

Suppe in Teller schöpfen, mit Rahm garnieren

Hauptspeise

Goldbutt mit Julienne Gemüse

4 Personen

8 Goldbuttfilet (ca 100-150g)



200g Lauch
200g Karotten
200g Sellerie
4 mittelgrosse Kartoffeln (200g)

abtrocknen
3cm lange Stücke fein schneiden
schälen, mit Gemüsehobel fein schneiden
schälen, mit Gemüsehobel fein schneiden
schälen, halbieren

Alufolie 45cm breit, Olio Virgine, Meersalz, Pfeffer, Weisswein

- ca. 35cm Stücke Alufolie abschneiden, eine Hälfte mit Olio Virgine einstreichen
- pro Folie 2 Filets legen, etwas würzen mit Meersalz
- an den zwei Längsenden je ½ Kartoffel legen
- Filets mit gehobeltem Gemüse belegen
- Würzen mit Meersalz, Pfeffer, 1 Esslöffel Weisswein dazugeben
- Alufolie schliessen, Rand an allen 3 Seiten einrollen minimal 3 Umdrehungen

Folienpackete im vorgeheizten Backofen ca. 25 min bei 200° backen

Dessert

Aprikosen Linzertorte mit Mandeln



Für eine Form von ca. 24 cm Ø, 6-8 Kuchenstücke

125 g Butter

- weich, in Scheiben schneiden

125 g Zucker

1 Päcklein Vanille Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

½ Zitrone,

- Schale abreiben, dazugeben

150 g Weissmehl

150 g Mandeln gemahlen

½ Backpulver

- alles gleichzeitig in Topf geben, mischen und zu einem weichen Teig kneten
- Mit zwei Drittel des Teiges den Boden der gut gefetteten Kuchenform belegen,

ca. 250 g feste Aprikosenkonfitüre

- auf dem Teigboden verteilen dabei ca. 2 cm Rand frei lassen.
- Aus dem restlichen Teig Rolle formen, diese dem Rand entlang andrücken, verzieren etwas Teig für die Verzierung verwenden.

Im vorgeheizten Backofen ca. 35 - 40 Min bei 190 Grad Backen

20 g Puderzucker in etwas Zitronensaft auflösen

- Den Rand und die Verzierung des gebackenen, noch warmen Kuchens mit Zitronenglasur bestreichen.
- Kuchen abkühlen lassen vor dem Service

Viel Spass und en Gueta wünscht Max B.