

Damenabend von Hampi & Elmar

Galamenu

31.Oktober 2003



Apéro: Gefüllte Champignons

Zutaten für 4 Personen

20	kleine Champignons
1	Bund Schnittlauch
150g	Magerquark
100g	Gorgonzola zerdrückt
1 EL	Zitronensaft
2 EL	Pistazien gehackt
1	Knoblauchzehe gepresst
	Salz Pfeffer
5	Cherrytomaten
20	Pistazienkerne

Zubereitung

Champignonstiele herausdrehen.

Schnittlauchspitzen für die Garnitur beiseite legen,

Rest hacken und mit Quark, Gorgonzola, Zitronensaft, Pistazien und Knoblauch gut mischen.

Pikant würzen und in die Pilzköpfe füllen.

Tomaten vierteln und darauf legen,

mit Schnittlauch und Pistazienkernen garnieren.

Randensuppe

für 4 Personen

1 EL	Margarine oder Butter	in einer Pfanne warm werden lassen
0.5	Zwiebel fein gehackt	
0.5	Apfel geschält, gewürfelt	
1.5 EL	Meerrettich frisch gerieben	zugeben andämpfen
0.5	gekochten Randen geschält	würfeln begeben
0.75 Liter	Gemüsebouillon	dazu giessen, weich kochen, pürieren, in die Pfanne zurückgeben
	Salz und Pfeffer	würzen
100 g	Sauerrahm oder halb steif geschlagener Rahm	zuletzt darunter geben

Garnitur: Aus Randenscheiben Sterne (oder passendes Motiv) ausstechen, auf die Suppe legen.

Friséesalat mit Eierstich und Lachs

Zutaten für 4 Personen

1	Friséesalat (gekrauter Endiviensalat)
2	Eier
2 EL	Milch
1 TL	Butter
4	Scheiben Räucherlachs Muskatnuss Salz

Sauce:

1dl	Sauerrahm
1 EL	Zitronensaft
1 TL	Senf Salz, weisser Pfeffer

Zubereitung

Für den Eierstich, Eier, Milch, Muskat und Salz verquirlen.

In eine ausgebutterte, feuerfeste Schale füllen und im Wasserbad bei 80°C zugedeckt 20-30 min stocken

Etwas abkühlen lassen, stürzen und in kleine Würfel oder Rauten schneiden.

Friséesalat rüsten, waschen und in Streifen schneiden.

Saucenzutaten zu einer frischen Sauce verrühren und mit dem Friséesalat mischen.

Salat auf Teller anrichten, mit Lachsstreifen und Eierstich garnieren.

Schalotten Tarte

Zutaten für 4 Personen

2 dl	Milch
	Salz Pfeffer
20	Schalotten, geschält und quer halbiert
1	Rosmarinzweig
0.5 dl	helles Karamel
2	Scheiben Rohschinken, in feine Würfel geschnitten
1 EL	Sauerrahm
1 EL	geriebener Parmesan
	Pfeffer
1 Blatt	Fertigblätterteig

Schalottenschaum:

13	Schalotten fein geschnitten
	Butter zum Abdünsten
1 dl	Weisswein
2 dl	Geflügelfond
60 g	eisgekühlte Butter
	Salz, Pfeffer

Vinaigrette:

0.5 dl	Weissweinessig
1 TL	Senf
3 EL	Kräuter (z.B. Schnittlauch, glattblättrige Petersilie und Basilikum) fein geschnitten.
1 dl	Olivenoel
	Salz, Pfeffer
1 Prise	Zucker

Garnitur:

4 Scheiben	Rohschinken, in Streifen geschnitten
etwas	Parmesan, mit dem Sparschäler in Späne geschnitten
einige	Kerbelzweige

Utensilien:

4	flache Förmchen (ca. 8 cm) mit Antihafbeschichtung
---	--

Zubereitung: Schalotten - Tarte

Tarte Tatin:

Milch aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen
Schalotten und Rosmarin zugeben und 10 min köcheln.
Die Schalotten herausnehmen und auskühlen lassen.
Die Förmchen mit dem Karamel ausstreichen und die Schalotten mit der Schnittfläche nach unten einschichten
Im auf 180°C vorgeheizten Backofen 8 min vorgaren.
Den Rohschinken, den Sauerrahm und den Parmesan mischen und mit Pfeffer abschmecken.
Aus dem Blätterteig Scheiben von ca 9 cm Dm ausstechen und mit der Mischung bestreichen.
Mit der bestrichenen Seite nach unten auf die Schalotten legen und andrücken.
Im Backofen bei 180°C 12 min backen.

Schalottenschaum:

Schalotten in der Butter andünsten.
Mit dem Wein ablöschen und 5 min einkochen
Den Fond zugeben und auf 1.5dl einkochen. Durch ein mit einem Passiertuch ausgelegtes Sieb giessen, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz vor dem Anrichten mit der Butter aufschlagen.

Vinaigrette:

Die Zutaten bis und mit Kräuter mischen, das Oel unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zucker abschmecken.

Garnitur:

Die Rohschinkenscheiben auf ein Backblech legen und zusammen mit den Tartes Tatin im Backofen knusprig rösten.

Anrichten:

Tarte Tatin in die Tellermitte stürzen und einen gerösteten Schinkenstreifen hineinstecken. Mit Streifen der Vinaigrette umgeben und Tupfer der Schalottenschaumsauce dazwischensetzen.
Mit Parmesanspänen und Kerbel garnieren.

Überraschungsgang: Bohnen mit Speck

1 Rolle / Person !

Dieses Rezept kenne ich nicht.

Dany bitte ergänzen und zurückmailen

Schweinsfilet-Geschnetzeltes an Pilzsauce mit Maisgalletten

Zutaten Geschnetzeltes für 4 Personen

600g	Schweinsfilet
25g	gedörnte Steinpilze
10g	gedörnte Totentrompeten
2	Schalotten
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
	ingesottene Butter zum Braten
1 dl	Weisswein
1 grosse	Fleischtomate
1 dl	Sauer-Vollrahm
1 dl	Vollrahm
1 Messerspitze	Fleischextrakt

Zubereitung:

Das Schweinsfilet in kleinfingergrosse Streifen schneiden

Die Steinpilze und die Totentrompeten getrennt in warmes Wasser einlegen und etwa eine halbe Stunde quellen lassen. Dann die Pilze herausnehmen und leicht ausdrücken. Vom Einweichwasser der Steinpilze 1 dl zur weitem Verwendung auf die Seite stellen.

Die Schalotten schälen und fein hacken.

Unmittelbar vor dem Braten die Filetstreifen salzen und pfeffern und sofort in sehr heisser eingesottener Butter in zwei Portionen anbraten. Herausnehmen und zugedeckt warm stellen.

Die Hitze kleiner stellen. Zum Bratensatz wenn nötig noch etwas Butter geben und die Schalotten beifügen. Glasig anziehen.

Die Pilze beifügen und unter regelmässigem Wenden ca. 5 min dünsten.

Mit dem Steinpilzwasser und dem Weisswein ablöschen und beides auf grossem Feuer gut um ein Drittel einkochen lassen.

In der Zwischenzeit die Tomate kurz in kochendes Wasser tauchen, herausnehmen, schälen, quer halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Würfelchen schneiden.

Den Sauer-Vollrahm und den Vollrahm zusammen mit etwas Saucenflüssigkeit verrühren und zu den Pilzen geben. Den Fleischextrakt beifügen und alles auf mittlerem Feuer leicht eindicken lassen.

Unmittelbar vor dem Servieren die Fleischstreifen und die Tomatenwürfelchen begeben und sorgfältig heiss werden lassen. Auf keinen Fall kochen, sonst wird das Fleisch hart. Das Gericht mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Zutaten Maisgalletten für 4 Personen

100g	Mehl
1.5 dl	Milch
1	Ei
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 kleine	Dose Maiskörner abgetropft ca. 300g
	Butter zum Braten

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit der Milch zu einer glatten Crème rühren
Das Ei untermischen und den Teig mit Salz und Pfeffer würzen.

Zuletzt die Maiskörner beifügen. Den Teig ca 20 min ruhen lassen, damit das Mehl
ausquellen kann.

In einer Bratpfanne die Butter erhitzen. Jeweils einen Esslöffel Teig hineingeben und
darauf kleine Galletten backen. Bis zum Servieren warmstellen.

Apfelstrudel Wiener Art

Zutaten für einen Riesenstrudel

Teig:

300 g	Mehl
1.5 dl	Milch
2 EL	Oel
1	Ei
1 TL	Salz

Füllung:

125 g	Rosinen
2 kg	säuerliche Äpfel
150 g	Zucker
2 TL	Zimt
2 EL	Rum
1	abgeriebene Schale einer Zitrone
100 g	gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
150 g	Butter
150 g	frisch geriebenes Paniermehl (aus Weissbrotresten)
	Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Milch, das Oel, das Ei und das Salz miteinander verquirlen und zum Mehl geben

Alles mit einer Kelle zu einem Teig zusammenfügen, dann aus der Schüssel nehmen und so lange von Hand bearbeiten, bis er weich und elastisch ist.

Bei Zimmertemperatur unter einem mit warmem Wasser angefeuchteten Tuch mindestens 30 min ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Rosinen in warmem Wasser einweichen. Die Äpfel schälen, in Viertel schneiden, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in möglichst feine Scheibchen schneiden. In einer grossen Schüssel mit den eingeweichten, gut abgetropften Rosinen, dem Zucker, dem Zimt, dem Rum, der abgeriebenen Zitronenschale und den Nüssen mischen.

Den Strudelteig auf der gut bemehlten Arbeitsfläche so dünn wie möglich auswallen. Zuletzt kann man ihn über dem Handrücken papierdünn ausziehen.

Die Butter in einem Pfännchen schmelzen und mit einem Teil den ausgewallten Teig bestreichen. Zwei Drittel der Teigbreite mit dem Paniermehl bestreuen und die Apfelfüllung darauf verteilen.

Den Teig auf drei Seiten einschlagen, dann den Strudel sorgfältig aufrollen. Den vierten Rand mit Wasser bestreichen und gut andrücken. Die Strudelrolle vorsichtig auf den Rücken eines grossen bebutterten Backbleches legen (ev. leicht biegen, damit sie Platz hat) und mit flüssiger Butter bestreichen

Den Strudel im auf 220°C vorgeheizten Backofen auf der untersten Rille während ca. 40 min backen.

Dabei mehrmals mit flüssiger Butter bepinseln. Den Strudel noch warm mit Puderzucker bestreuen und lauwarm oder kalt servieren.

Anrichten:

Schmale Stücke Apfelstrudel mit kleiner Kugel herrlich zartschmelzender, Ostschweizer Vanille-Glace servieren !