

# BEAN'S - KOCHABEND

## WINTERMENU

- Broccolisuppe
- Teigwarenmuscheln mit Gemüse
- Gefüllte Kalbsbrust mit Kartoffelstock
- Glühweinbirnen mit weisser Lebkuchenmousse
- Kaffee, Kirsch, Williams, Thurgados

Wein: Pineis Zürcher Räuschling 2000  
Maiefelder Blauburgunder 2001

21. Feb. 2003 Christian und Peter

# Broccolisuppe

Menge für 4 Personen:

450 g Broccoli

1 Bd Petersilie, entstielt  
5 dl Gemüsebouillon

Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1-2 Esslöffel Zitronensaft

1,5 dl Halbrahm oder Rahm

beiseite gelegte Broccoli-Röschen  
Pfeffer aus der Mühle

In Röschen teilen, Stengel schälen, kleinschneiden

aufkochen, Broccoli und Petersilie begeben, ca. 10 Min. weich kochen, einige schöne Röschen beiseite legen. Übriges Gemüse mit der Bouillon im Mixer fein pürieren, in die Pfanne zurückgeben

würzen

zugeben, Suppe nur noch heiss werden lassen, mit dem Stabmixer oder Schwingbesen kurz schaumig rühren, anrichten

Suppe garnieren, sofort servieren

# Teigwarenmuscheln mit Gemüse

Als Hauptspeise für 4 Personen:

16-20 Teigwarenmuscheln (Conchiglie)  
2 Rüebli  
1 Zweig Stangensellerie  
2 kleine Zucchetti  
½ Kopf Chinakohl oder junger Wirz  
1 kleiner Lauchstengel  
1 grosse Zwiebel  
50 g Butter  
1 dl trockener Weisswein  
1 dl Bouillon  
1 Bd Petersilie  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
½ dl Doppelrahm oder Rahm  
50 g geriebener Parmesan  
1,5 dl Rahm oder reichlich Butterflöckchen

Die Teigwarenmuscheln in reichlich kochendem Salzwasser knapp weich kochen. Abschütten und gut abtropfen lassen. Bis zur weiteren Verwendung in einer Schüssel mit kaltem Wasser aufbewahren.

Die Rüebli, den Stangensellerie, die Zucchetti, den Chinakohl oder Wirz, den Lauch und die Zwiebel möglichst fein hacken.

Die Butter schmelzen und das Gemüse darin andünsten. Sobald es gut riecht, mit dem Weisswein ablöschen und diesen vollständig einkochen lassen. Dann die Bouillon beifügen und auch diese einkochen lassen. Von Zeit zu Zeit umrühren, damit das Gemüse nicht anbrennt.

Die Petersilie fein hacken und unter das nicht zu weich gedünstete Gemüse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Rahm verfeinern.

Die Teigwarenmuscheln mit dem Gemüse füllen und in eine feuerfeste Form stellen. Mit dem Käse bestreuen und mit dem Rahm beträufeln oder mit reichlich Butterflöckchen belegen.

Im auf 220 Grad vorgeheizten Backofen auf der untersten Rille während 12 – 15 Minuten überbacken. Sofort servieren.

# Gefüllte Kalbsbrust

Menge für 4 – 6 Personen:

1 kg Kalbsbrust	vom Metzger zum Füllen aufschneiden lassen
1 Tasse warme Milch oder Wasser 50 g Weissbrot ohne Rinde, oder 1-2 Weggli	kleinschneiden, in die Milch einweichen, ausdrücken, feinhacken
1 Esslöffel Margarine	in der Saucenpfanne schmelzen
1 Zwiebel, gehackt 1 Knoblauchzehe, gehackt ½ Peperoni, rot, gewürfelt ½ Bd Petersilie, feingehackt	begeben, andämpfen, Brot begeben, kurz mitdämpfen, auskühlen lassen
300 g Kalbsbrät 1 Ei ¼ Teelöffel Salz Pfeffer aus der Mühle wenig Muskat ½ - 1 Teelöffel Majoran	begeben, gut kneten, in die Kalbsbrust füllen und sorgfältig zunähen
1 – 1,5 Teelöffel Salz Pfeffer aus der Mühle	Fleisch rundum würzen
Mehl	darüberstäuben
1 - 2 Esslöffel Margarine	im Brattopf schmelzen, Kalbsbrust rundum hellbraun anbraten
2 Teelöffel Tomatenpüree	begeben, kurz mitbraten
1 dl Weisswein	ablöschen
1 Lorbeerblatt, 1 Nelke	zugeben
2 Esslöffel Bratensaucepulver 4 - 5 dl Wasser	mischen und nach und nach dazugiessen. Die Kalbsbrust während etwa 1,5 Stunden auf dem Herd oder im Ofen bei guter Mittelhitze (200°) garschmoren. Vor dem Tranchieren 10 – 15 Minuten ruhen lassen.

# Kartoffelstock

Menge für 4 Personen:

1 kg rohe Kartoffeln, geschält	in dicke Scheiben schneiden oder vierteln
Salzwasser	Kartoffeln begeben, aufkochen, eventuell abschäumen, zuge- deckt während 10 – 15 Minuten knapp garkochen, Wasser abgiessen und die Kartoffeln auf der heissen Herdplatte ver- dampfen lassen. Durchs Passevite treiben
1 Esslöffel Margarine 1 Prise Muskat	begeben
3 – 3,5 dl heisse Milch	nach und nach dazugiessen, mit dem Schwingbesen gut rühren

# Glühweibirnen mit weisser Lebkuchenmousse

Menge für 4 Personen:

4 Birnen  
3 dl Rotwein  
75 g Zucker  
1 Zimtstange  
1 Prise Muskatnuss  
2 Prisen Kardamom  
1 Prise Ingwer  
4 Gewürznelken  
1 Zitrone  
1 Orange

Mousse:

150 g weisse Schokolade  
1 Blatt Gelatine  
1 Ei  
1 Eigelb  
¾ Teelöffel Lebkuchengewürz  
2 Esslöffel weisser Rum  
2,5 dl Rahm

Die Birnen schälen. Dabei den Stiel an den Früchten lassen  
Die Birnen der Länge nach mitten durch den Stiel halbieren,  
das Kerngehäuse ausstechen.

Rotwein, Zucker und alle Gewürze in eine weite Pfanne geben.  
Die Schale der Zitrone und Orange mit einem Sparschäler ab-  
schneiden und anschliessend mit einem Messer in feine Streif-  
chen schneiden. Den Saft der Früchte auspressen. Schalen-  
streifen und Saft zu den übrigen Zutaten geben. Alles auf-  
kochen und auf kleinem Feuer 5 Minuten sanft kochen lassen.

Die Birnenhälften in den Glühwein geben und weichkochen; je  
nach Sorte und Reife der Früchte dauert dies 5 – 15 Minuten.  
Im Sud auskühlen lassen.

Für die Mousse die Schokolade in einem nicht zu heissen  
Wasserbad schmelzen lassen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Ei und Eigelb über einem heissen Wasserbad zu einer hellen,  
dicklichen Creme aufschlagen. Zur geschmolzenen Schokolade  
geben. Das Lebkuchengewürz unterrühren.

Die Gelatine gut ausdrücken. Mit dem Rum in ein Pfännchen  
geben und schmelzen. Unter die noch warme Schokoladen-  
masse rühren. Leicht abkühlen lassen.

Den Rahm steif schlagen. Unter die Schokoladencreme ziehen.  
Die Mousse vor dem Servieren mindestens 3 Stunden kühle  
stellen.

Zum Servieren die Birnen aus dem Sud nehmen und die  
Hälften fächerartig einschneiden. Dekorativ auf Tellern  
anrichten. Von der Mousse mit Hilfe von zwei Löffeln Nocken  
abstechen und neben den Birnen anrichten.