



B E A N S

. w i r k o c h e n

Rot / Weiss

Freitag, Juni 06, 2008
Zusammengestellt von Hanspeter und André.

WICHTIG: Mengenangaben berechnet für 19 Personen

Mengenangaben berechnet für 19 Personen

Apéro

Nektarinenbowle

Nektarinen	5 in Würfel
Zitrone	1, nur Saft
Puderzucker	160 g
Vanillestengel	2, längs aufgeschnitten
Weisswein (7.5 dl), z. B.	
Muscat, Dole blanche	2 Flaschen, kalt
Sekt (7.5 dl)	2 Flaschen, kalt
Mineralwasser	2 Liter, kalt

Vorbereiten:

Alle Zutaten bis und mit Weisswein mischen, zugedeckt ca. 1 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.

Servieren:

Vanillestengel entfernen, Sekt und Mineralwasser dazugießen, sofort servieren.

1. Gang

Mengenangaben berechnet für 19 Personen

Dorsch aux pommes

Dorschfilets
blockgefroren 1600g, antauen, in Tranchen, dann in grosse Würfel schneiden

Sud

Apfelwein 1l
Ingwer, frisch wenig, fein gerieben
Pfefferkörner weiss 10, zerdrückt
Salz 1.5 Teelöffel

in einer Pfanne aufkochen, ca. 5 Min. köcheln, absieben, in der Pfanne nochmals aufkochen

Sellerie 3, mittelgross, halbiert, in feinen Scheiben

beigeben, ca. 5 Min. köcheln

Äpfel 8, rotschalig, ungeschält, in Schnitzen

ca. 5 Min. mitköcheln, Sellerie und Äpfel herausnehmen, abtropfen, zugedeckt warm stellen

Pochieren: Fischwürfel in die Flüssigkeit geben, zugedeckt ca. 5 Min. ziehen lassen,

Sauce

Pochierflüssigkeit 7 dl, abgeseibt
Rahm 7 dl

aufkochen

Butter oder Margarine 5 Esslöffel weich
Mehl 3 Esslöffel

mit einer Gabel gut vermischen, unter Rühren mit dem Schwingbesen zur Flüssigkeit geben, ca. 2 Min. köcheln, bis die Sauce leicht sämig ist

Ingwer frisch 1.5 Teelöffel fein gerieben
Salz wenig
Pfeffer aus der Mühle
Cayennepfeffer 2 Messerspitze

würzen, Sellerie, Äpfel und Fischwürfel beigeben, nur noch heiss werden lassen

2. Gang

Mengenangaben berechnet für 19 Personen

Tomaten Mozzarella Salat

Tomaten	30 kleine
Mozzarella	800 g
Zwiebeln	4 kleine
Knoblauch	4 Zehen
Basilikum - Blätter	16
Balsamico	16 EL
Salz	8 Prisen
Pfeffer	8 Prisen
Baguette	4

Zuerst hacken Sie die Knoblauchzehe sowie die Zwiebel in kleine Stücke. Dann schneiden Sie die Tomaten in dünne Scheiben, salzen und pfeffern die Tomatenscheiben ganz leicht. Nun schneiden Sie den Mozzarella Käse in kleine Würfel. Geben Sie nun alles in eine Schüssel, und geben Sie den Balsamico hinzu.

Rupfen Sie die Basilikum Blätter klein und streuen Sie diese über den Salat. Fertig.
Reichen Sie hierzu einige Stücke Parisienne oder Baguette.

Cordon Bleu mit Thymian-Panade

Weissbrot	400 g getrocknetes
Greyerzer	500 g höhlengereifter
Eier	8
Salz, Pfeffer	aus der Mühle
Kalbsplätzli à ca. 150 g	19 Stück
ChämiSchinken	19 Scheiben
Thymian	3 Bund
Mehl	zum Bestäuben
Zitrone	3 Stück

Das Brot zu Paniermehl reiben und kurz in einer beschichteten Pfanne rösten. Greyerzer in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Kalbsplätzli zwischen 2 Klarsichtfolien flach klopfen. Käse in den Schinken wickeln und auf die eine Hälfte des Kalbsplätzlis legen. Die andere Hälfte darüber falten, die Ränder mit wenig Ei bestreichen und andrücken. Mit einem Zahnstocher fixieren. Rundum mit Salz und Pfeffer würzen.

Vom Thymian 7 EL Blättchen abziehen und fein hacken. Mit dem Paniermehl mischen. Plätzli rundum mit Mehl bestäuben. Abklopfen. Das Fleisch erst im Ei, anschliessend im Thymian-Paniermehl wenden. Panade gut andrücken.

Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Cordon bleu bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 5 Minuten goldbraun braten. Cordon bleu auf Küchenpapier abtropfen und auf den vorbereiteten Tellern anrichten. Mit Zitronenschnitzen garnieren.

Versunkenes Gemüse

Mengenangaben berechnet für 19 Personen

Blumenkohl	4, in Röschen teilen
Wasser	2 l
Salz	2 Teelöffel

zum Kochen bringen, Röschen begeben, ca. 10 Minuten knapp weich kochen, herausnehmen, abtropfen lassen

Tomaten	1600 g, in dicke Scheiben schneiden
Zucchini	ca. 750 g, in dünne Scheiben schneiden

Zucchini abwechslungsweise mit den Tomaten ziegelartig in eine gefettete Gratinform legen, mit den Blumenkohlröschen auffüllen

1 Teelöffel Salz oder Streuwürze	darüber streuen
-------------------------------------	-----------------

Guss

Maizena	8 Esslöffel
Milch	7 dl

Rahm	5 dl
------	------

verrühren.

Eier	14, verklopft
Gruyere	300 g, gerieben
Senf	3 Esslöffel
Petersilie und Kerbel	10 Esslöffel, gehackt
Salz	2 Teelöffel
Pfeffer	aus der Mühle

alles begeben, gut mischen und über das Gemüse giessen, die Form darf knapp zu 2/3 gefüllt werden.

Backen: ca. 35 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

4. Gang

Gebackener Erdbeerquark

Mengenangaben berechnet für 19 Personen

Hüppen ungefüllt	3 Päckli, (z.B. Caprice von Kambly); Boden dreier Cakeformen von ca. 24 cm (mit Backpapier ausgelegt) belegen.
Erdbeeren	350 g in Stücken
Zucker	15 Esslöffel
Doppelrahmfrischkäse	750 g, z.B. Philadelphia
Rahmquark	500 g
Eier	8, verklopft
Zitrone	2, abgeriebene Schale und 1 Esslöffel Saft
Mehl	8 Esslöffel
Erdbeeren	600 g
Rahm	5 dl

Erdbeeren mit dem Zucker pürieren. Frischkäse und alle Zutaten bis und mit Mehl begeben, gut verrühren, Masse auf den Hüppen verteilen. Ganze Erdbeeren mit der Spitze nach oben in die Masse drücken.

Backen: ca. 1 Std in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Anschliessend im ausgeschalteten Ofen bei leicht geöffneter Ofentür ca. 1 Std abkühlen. Herausnehmen, auskühlen, aus der Form nehmen, zugedeckt kühl stellen. Mit steifgeschlagenem Rahm verzieren.