



Kochabend Beans mit Hampi & Leo

Festlich aufgetischt

Menu

Gemüsedip

Schwarzwurzel-Schaumsuppe

Rindsfiletcarpaccio

**Entrecote an Portweinsauce mit Proseccorisotto und
Frühlingsgemüse**

Marinierte Melonen mit Papillons

Schwarzwurzel-Schaumsuppe

Zutaten (10 Personen)

- 2 Stück Zwiebeln, fein gehackt
- Butter
- 2 Dosen Schwarzwurzeln à 400 g
- 6 dl kräftige Gemüsebouillon
- 4 dl. Apfelwein
- 2 dl Halbrahm
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle
- Roter Apfel

Zwiebel im Butter andämpfen

Schwarzwurzeln abtropfen aber 3 dl Flüssigkeit auffangen

Die Hälfte der Schwarzwurzeln in Würfeli schneiden, beiseite stellen

Rest mitdämpfen

Bouillon, Apfelwein und Schwarzwurzel-Flüssigkeit dazugiessen

Aufkochen, zugedeckt 10 Min. köcheln, pürieren, durch ein Sieb streichen

Heiss werden lassen

Halbrahm flaumig schlagen und darunterziehen

Evtl. mit Salz und Pfeffer nach Bedarf würzen

In Teller anrichten, Schwarzwurzel-Würfeli begeben

Zum Garnieren rote Apfelschale in Streifen drauflegen

Rindsfiletcarpaccio.....nach unserem Kochfreund Köbi

Zutaten (10 Personen)

- 700 g Rindsfilet vom Mittelstück
- 300 g frische Champignons
- Olivenöl
- 2 Stk. Frühlingszwiebel
- 6 EL Balsamico-Essig
- Schnittlauch
- Fleur de sel
- Pfeffer aus der Mühle

Rindsfilet fest in Klarsichtfolie einrollen und für ca. 4 Std. im Tiefkühlfach anfrieren lassen.

Klarsichtfolie entfernen und mit einem scharfen Messer oder Hampis Aufschnittmaschine in 2 mm dünne Scheiben schneiden und schön auf flache Teller anrichten.

Champignons in dünne Scheiben schneiden, in etwas Olivenöl beidseitig kurz anbraten und auf Küchenpapier auskühlen lassen.

Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden und zusammen mit den Champignons über das Fleisch geben.

Das Carpaccio mit fleur de sel und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Mit dem Olivenöl und Balsamico-Essig beträufeln. ..und schon fertig!

Entrecôte Niedergaren

Zutaten (10 Personen)

- 10 Entrecôte vom Ehrbar à je 170 g
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 2 Esslöffel Bratbutter

Zubereitung

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Die Entrecôtes mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Grill-Bratpfanne 1 Esslöffel Bratbutter rauchheiss erhitzen. Das Fleisch darin auf jeder Seite 2 Minuten anbraten. Auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 30-35 Minuten nachgaren lassen.

Evtl. Das Fleisch leicht schräg in 3 – 4 Stücke schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce umgiessen.

.....eigentlich braucht es für das kein Rezept!

Portweinsauce

ZUTATEN

Sauce

6 Dörrtomaten, in Öl eingelegt
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
0.5 Bund Oregano
1 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Tomatenpüree, gehäuft
2 dl Portwein, rot
1 dl Gemüsebouillon, ersatzweise Kalbsfond
150 g Crème fraîche
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Für 6 Personen

Die Sauce kann bereits am Vorabend zubereitet werden: Die Dörrtomaten mit Küchenpapier trockentupfen, dann in kleinste Würfelchen schneiden. Die Schalotte und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Oreganoblättchen von den Zweigen zupfen und ebenfalls hacken.

In einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen. Schalotte, Knoblauch und Dörrtomaten darin andünsten. Das Tomatenpüree beifügen und kurz mitrösten.

Den Portwein, die Bouillon oder den Fond sowie den Oregano beifügen und alles auf grossem Feuer auf 1 dl einkochen lassen.

Etwa die Hälfte der eingekochten Saucenflüssigkeit mit der Crème fraîche verrühren, dann diese Mischung zum Rest der Sauce geben und alles nochmals um etwa ein Drittel reduzieren, bis die Sauce leicht bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abkühlen lassen, dann kalt stellen.

.....oder wie Ihr wollt!

Prosecco-Risotto

Zutaten (4 Personen)

- 2 Zweig Stangensellerie, zart
- 2 Stück Schalotten
- 2 Esslöffel Butter
- 200 g Risottoreis
- 2 dl Prosecco
- 6 dl Hühnerbouillon
- 50 g Butter
- 50 g Parmesan, frisch, gerieben
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle
- 0.5 dl Prosecco

Den Stangensellerie waschen. Zuerst der Länge nach in dünne Streifen, dann in kleinste Würfelchen schneiden. Die Schalotten schälen und sehr fein hacken.

In einer mittleren Pfanne die Butter (1) schmelzen. Stangensellerie und Schalotten beifügen und unter Wenden etwa 3 Minuten dünsten. Dann den Reis hineingeben und unter Rühren dünsten, bis die Reiskörner mit einem Fettfilm überzogen sind. Mit dem Prosecco (2dl) ablöschen und diesen unter Rühren vollständig einkochen lassen.

Nun nach und nach die Bouillon zum Reis giessen und diese unter häufigem Rühren immer wieder vom Reis aufnehmen lassen, bevor die nächste Portion dazukommt. Am Schluss soll der Reis weich, aber im Kern noch bissfest und die Konsistenz des Risotto cremig-flüssig sein.

Zum Schluss die zweite Portion Butter (2) sowie den Parmesan unter den fertigen Risotto rühren und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Den Risotto erst unmittelbar vor dem Schöpfen mit 1 Schuss Champagner (0.5dl) verfeinern.....und jetzt die Herausforderung: schön auf den Teller 🙌👍

Gebratenes Frühlingsgemüse

Zutaten (4 Personen)

800 g Kohlräbli & aktuelle Gemüse
1 Bund Frühlingszwiebeln
150 g frische Morcheln
1 Bund Radieschen (ca. 130 g)
2 EL Sonnenblumenöl
sowieso Salz und Pfeffer

0.5 Bund Petersilie

Kohlrabi und andere in ca. 5 mm dicke Stängelchen schneiden. Frühlingszwiebeln schräg in ca. 2 cm dicke Ringe schneiden, Grün beiseite stellen. Morcheln unter fließendem kaltem Wasser gründlich waschen und trocken tupfen. Je nach Grösse ganz belassen, halbieren oder vierteln. Radieschen in feine Stifte schneiden.

Kohlrabi, Zwiebeln und Morcheln ca. 6 Minuten im Öl unter Rühren braten. Radieschen mit Zwiebelgrün begeben und erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie hacken, darüber streuen.


Marinierte Melonen

Zutaten (10 Personen)

- 3 reife Melonen à ca. 1.4 kg
- 10 Esslöffel Zitronensaft
- 5 Esslöffel Zucker
- 5 Esslöffel Maizena mit 5 Esslöffel Wasser angerührt
- Einige Zitronenmelissen Blätter

Melone halbieren und Kerne mit anhaftendem Fruchtfleisch in ein Sieb geben

Mit einem Gummischaber den Saft ausdrücken und auffangen

Mit einem Kugelausstecher Kugeln ausstechen  und in die Gläser verteilen

Restliche Fruchtfleisch mit dem aufgefangenen Saft in ein Mixglas geben

Zitronensaft und Zucker begeben und pürieren

In eine Pfanne geben und Maizena-Wassergemisch begeben

Unter ständigem Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, köcheln bis Flüssigkeit leicht gebunden ist

Abkühlen lassen

Zitronenmelissen Blätter in feine Streifen schneiden und dazumischen

Masse über die Kugeln giessen und 30 Minuten kühl stellen

Dazu Papillons servieren wäre schön

Papillons

Zutaten (10 Personen)

- 1 rechteckig ausgewallter Blätterteig ca. 42x25 cm
- 6 Esslöffel Puderzucker

Teig mit der Hälfte des Puderzuckers bestäuben und wenden

Rest drüberstreuen

Teig jetzt mit einem kalt abgspülten, scharfen Messer in Rechtecke von ca. 14 x 5 cm schneiden.

Die schmale Seite im Abstand von 5 mm einschneiden, sodass in der Mitte ein 2 cm Streifen bleibt (Selber rechnen !)

Jeweils 3 Streifen von links oben nach unten legen

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und Streifen etwas auseinander schieben

10 Minuten kühl stellen

Dann 10 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen

Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen