



**B E A N S**

. . . . . w i r k o c h e n

## **Das Menu vom 22.03.2019**

**Apéro: Beans Amber Ale & Flammkuchen**

\*\*\*

**Kalte Frühlingsrolle Asien-Style mit Rindsfilet**

\*\*\*

**Ravioli mit Piemontesischer Fleischfüllung und Trüffel**

\*\*\*

**Entrecôte flambiert an Portweinsauce und Gemüse**

\*\*\*

**Schokoladeküchlein, Croissants, Mango und Praline**

Dani & Elmar 22.03.2019

## Kalte Frühlingsrolle mit Rind

### Zutaten

250 Gramm Filet  
1 Karotten  
1 TL Salz  
1 TL Zucker  
1 Mango  
1 Bund Peterli  
1 Bund Sprossen  
1 Stück Ingwer  
1 rote Chilis (evtl.)  
etwas Kresse  
10 Reispapier

### Für den Thai-Chili-Dip:

1 rote Chilis gehackt  
2 Knoblauchzehen gepresst  
1 TL Zucker  
2 EL Reissessig  
1 EL Zitronensaft  
3 EL Fischsauce  
etwas Wasser

Filet etwa 3 Minuten braten, dann wenden und von der anderen Seite weitere 2 Minuten braten.  
Fleisch in Alufolie wickeln und auf die Seite stellen.

Karotten schälen, grob raspeln und mit Zucker und Salz mischen. Mango schälen und in Streifen schneiden. Peterli abzupfen und hacken. Ingwer schälen und hacken. Chili evtl. fein hacken. Kräuter, Ingwer und Chili mischen. Fleisch in Streifen schneiden. Kresse schneiden.

In eine Pfanne etwa 4 cm hoch Wasser füllen und das Wasser aufkochen. Je 1 Blatt Reispapier kurz ins kochende Wasser legen, herausnehmen und auf ein Brett oder Teller legen.

In die untere Mitte je etwas Möhre, Kresse, Mango und Filet legen, mit dem Kräuter-Mix bestreuen. Erst den unteren Rand nach oben über die Füllung legen, dann die Seitenränder darüber klappen und aufrollen. 9 Rollen formen und auf die Nahtstelle legen. Damit die Rollen nicht austrocknen, feuchte Kopfsalatblätter darauflegen.

Für den Dip alle Zutaten gut verrühren und mit den Frühlingsrollen zusammen servieren.



# Ravioli mit Piemontesischer Füllung

## Teig für Ravioli

500g Chnöpflimehl  
5 Eier  
3 EL Wasser (ca.)

Zusammenkneten, bis ein elastischer Teig entsteht. Mindestens eine halbe Stunde stehen lassen bei Raumtemperatur.

## Ravioli Füllung oder Sauce für Tjarin-Nudeln

### Für die Sauce

3-4 Schweinwürste  
Knoblauch  
1 Rosmarinweig  
Butter  
50 g Pancetta gewürzten Speck, gehackt  
200 ml Brühe  
Tomatensauce  
frisch geriebenen Parmesan  
Salz und Pfeffer

Die Wurstmasse aus der Haut rausdrücken, die Masse zerhacken und mit Knoblauch und Rosmarin leicht anbraten. Die Butter in einem weiten Topf schmelzen und das Pancetta-Hack kurz darin anbraten. Dann zu den Würsten geben und von allen Seiten anbräunen. Die Tomatensauce darüber geben, dann die Brühe und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Topf abdecken und gut köcheln lassen.

Ravioli damit füllen oder Tjarin-Nudeln damit beglücken. Das ganze kann mit Trüffelscheiben und Parmesan verfeinert werden.

Warum nicht einen Barbera dazu geniessen.



## Entrecôte mit Portweinsauce

1.5kg	Rinds-Entrecôte
	Olivenoel
1	Zwiebel
3	Knoblauchzehen
1 TL	Lebkuchengewürz
4dl	Portwein
2dl	Orangensaft
3dl	Bratensauce

Fleisch kurz rundum anbraten. Bei 80°C in Ofen (Niedergar) ca. 1.5 Std.

Sauce: Zwiebel und Knoblauch in der gebrauchten Pfanne andünsten  
Lebkuchengewürz, Orangensaft und Bratensauce dazugeben.  
Portwein etwas später begeben und einköcheln lassen.

Fleisch vor Zerteilen flambieren mit Rum/Gin.



## Patatas Bravas

Kartoffeln, Karotten, Zwiebel, Knoblauch, Chili, Tomaten

Kartoffeln in Stücke schneiden (1-2cm)

Im Oel ca. 20 min braten

Karotte schälen, raspeln, Zwiebel und Knoblauch fein würfeln, Chili entkernen und fein hacken. Im Oel andünsten. Tomaten in kleinen Würfeln dazugeben und ca. 15 min köcheln lassen.

Restliche Karotten als Gemüsebeilage zubereiten

## Schokoküchlein mit flüssigem Kern

4 Eier  
160g Zucker  
1 Pr. Salz  
130g Dunkle Schokolade  
130g Butter  
130g Mehl

Eier, Zucker und Salz verrühren, bis Masse hell wird. Butter und dunkle Schokolade schmelzen und unter die Ei/Zuckermasse ziehen.

Mehl dazugeben, alles gut verrühren

Muffin-Form sehr gut mit Butter ausfetten.

Masse in die Förmchen verteilen. Pro Küchlein ein Täfelchen Schokolade eindrücken (=Flüssiger Kern)

Backen 15 min bei 180°C, lauwarm servieren



## Kleines Dessert Croissants

1 runder Blätterteig  
wenig Mehl  
wenig Rohrzucker  
Butter  
1 Eigelb  
deine Lieblings Konfitüre  
wenig Puderzucker

### Zubereitung:

Runder Blätterteig kühl aufrollen, in 12 Stücke schneiden. Alle Stücke mit Pinsel und wenig Butter bestreichen. Teig wenig zuckern. Mit Lieblings Konfitüre bestreichen und dann locker aufrollen und leicht formen. Mit Eigelb bestreichen und ca. 12 - 15min bei 180 Grad leicht Goldgelb backen. Croissants beim Backen immer schön im Auge behalten.

