



BEANS wir kochen

Kochabend vom 26. April 2013

Weinbegleitung:

Weisswein

Weingut Donatsch Malans

CHARDONNAY «TRADITION» | CHARDONNAY «PASSION»

Silvia Steiner

Rotweine

Weingut Vinum Pannonia Allacher und **Weingut Gesellmann**

Menu vom 26.04.2013

Gruss aus St. Gallen



Land-Bierteigknusperli auf Frühlingsalat



Tessiner Risotto mit Involtini vom Kalb



"Züri" Geschnetzeltes mit goldbrauner "Rösti"



Hausgemachte Meringue mit Beeren



Käsespezialitäten

Unsere Gäste:

Michael Allacher und Sigi Gesellmann

www.allacher.com | www.weingut-gsellmann.at

Bierteig Knusperli auf Saison Salat (für 4 Personen)

Zutaten

| | |
|----------------------|---|
| Marinade: | Schalotte, Chili-Gewürzöl, Fleur de Sel, schwarzer Pfeffer |
| Knusperli: | 180 g Eglifilets, 40 g Lauch in Streifen geschnitten, 60 g Karotten in Julienne geschnitten, 30 g getrocknete Tomaten längs in feinste Streifen geschnitten. Mehl zum Bestäuben, 1l Traubenkernöl zum Ausbacken. |
| Ausbackteig: | 100 g Mehl, 35 g Butter, 1,5 dl Bier, ½ Eigelb, 1 EL Maisstärke, Salz, schwarzer Pfeffer. |
| Saison Salate: | Vinaigrette zum Saison Salat: 2 Schalotten in Streifen geschnitten, Olivenöl zum Andünsten, 2 dl roter Portwein etwas Zitronensaft, Fleur de Sel, schwarzer Pfeffer, etwas Olivenöl wenig alter Aceto balsamico. |
| Sauce für Knusperli: | frische Kräuter, Creme Fresh, Mayo oder Quark, frische Zitrone |

Zubereitung

| | |
|--------------|---|
| Marinade: | Schalotte und Öl mischen und mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. |
| Knusperli: | Zutaten von Fisch bis und mit Tomaten in der Knusperli Marinade wenden und einige Minuten ziehen lassen. |
| Ausbackteig: | Zutaten von Mehl bis und mit Maisstärke mischen und mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. |
| Vinaigrette: | Schalotten im Öl andünsten. Mit Portwein ablöschen, auf ½ einkochen und mit Zitronensaft, Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen, Olivenöl und Aceto balsamico begeben und verrühren. |
| Knusperli: | Fisch und Gemüse mit Mehl bestäuben, durch den Ausbackteig ziehen, etwas abtropfen lassen und im 180°C Öl ausbacken. |

Kreative auf einem grossen Teller anrichten und den Salat mit Vinaigrette beträufeln.

Weinempfehlung: Gewürztraminer Cuvée Réserve, Turckheim, Elsass

Kalbsinvoltini

Zutaten für 4 Personen:

3-4 Salbei
8 kleine dünne Kalbsschnitzel (à 75 g)
Salz
Pfeffer
8 Scheiben (à 15 g) Parmaschinken
80 g geriebener Parmesankäse
2 EL Olivenöl
150 ml Marsala
200 ml Rinderbrühe (Instant)
2 Gefrierbeutel
Holzspieße

Zubereitung von Involtini (italienische Fleischröllchen)

Salbei waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen. Fleisch waschen und trocken tupfen. Fleisch nacheinander zwischen zwei Gefrierbeutel legen und mit einem Fleischklopfer (oder einem kleinen Stieltopf) flacher klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleischscheiben mit je 1 Scheibe Schinken und 2 Salbeiblättern belegen. Mit Parmesan bestreuen. Schnitzel fest aufrollen und mit Holzspießen feststecken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch ringsherum kräftig anbraten. Mit Marsala ablöschen, aufkochen und bis zur Hälfte einkochen. Brühe angießen, aufkochen und Röllchen weitere ca. 15 Minuten schmoren. Auf Tellern mit Soße anrichten. Mit Salbei garnieren. Dazu schmeckt Ciabatta.

Tessiner Risotto

Diego Orelli, Bedretto (TI)

4 Personen ☆

30 g getrocknete Steinpilze

1 Zwiebel

120 g Burro di siero (halbfette Butter)

400 g Carnaroli-Reis

2 dl Weisswein

9–10 dl Fleischbouillon mit Gemüseeinlage

120 g Sbrinz

Steinpilze einweichen. Zwiebel hacken und mit den Pilzen in 60 g fettarmer Butter 4 Min. anziehen lassen. Reis zugeben und glasig dünsten. Mit wirklich gutem Weisswein ablöschen und verdampfen lassen. Nach und nach Bouillon dazugiessen und – wichtig für einen sämigen Risotto – unablässig langsam rühren, bis zum Ende der Garzeit (15 Min.). Vom Feuer nehmen, geriebenen Sbrinz und 60 g fettarme Butter einrühren. Zugedeckt kurz ziehen lassen und servieren.

Rösti

3 grosse Kartoffeln
2 EL Schweineschmalz
Salz

Rohe Kartoffeln raffeln. In der Gusspfanne Schweineschmalz erhitzen, die geraffelten Kartoffeln dazugeben, und salzen. Von Zeit zu Zeit umrühren. Nach 15–20 Min. zu einem Röstikuchen formen und auf beiden Seiten goldgelb braten.



Zürcher Geschnetzeltes

Georg Ruis, Restaurant Münsterhof, Zürich
4 Personen ☆

400 g Kalbsgeschnetzeltes
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
20 g Butter
200 g weisse Champignons
1 dl Weisswein
1 dl Kalbsjus
3 dl Rahm
Maizena
Salz, Pfeffer
1 EL Erdnussöl

Zwiebel und Knoblauch hacken, Champignons schiebeln. Zwiebel und Knoblauch in Butter kurz anbraten. Champignons dazugeben und mit Weisswein ablöschen. Kalbsjus und Rahm zufügen und 10 Min. köcheln lassen. Mit etwas Maizena binden und mit Salz und Pfeffer würzen. Kalbsgeschnetzeltes in einer Bratpfanne in Erdnussöl kurz scharf anbraten und sofort zur Sauce geben.
Dazu passt Rösti.

Meringue mit Rahm und Beeren

3 Eiweiss

50 g Zucker

1 EL Maisstärke

1 dl Rahm

1 Beu Vanillezucker

250 g Beeren, z. B. Heidelbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren

Backofen auf 90 °C vorheizen. Eiweiss mit Zucker steif schlagen. Maisstärke einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis die Masse fest ist und glänzt. Blech mit Backpapier belegen. Mit einem Löffel Eiweissmasse portionenweise auf das Blech geben und zu ca. 1 cm dicken Rondellen ausstreichen. Im Ofen ca. 2 Stunden trocknen. **Ofentür mithilfe eines Holzlöffels leicht geöffnet halten.** Meringues aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen. Vor dem Servieren Rahm mit Vanillezucker steif schlagen. Meringues mit Rahm bestreichen. Beeren darauf anrichten.

TIPP: Eiweissmasse mit einem Spritzsack aufs Blech auftragen

Zubereitung ca. 10 Min. + ca. 2 Stunden trocknen