



B E A N S

. w i r k o c h e n

Showtime-Menü

Märki und Richi, 07.06.2019

Vorspeise:

Sushi (Maki / Nigiri)

schön angerichtet!

Suppe:

Spargelcrème-Süppchen

schön angerichtet!

Hauptgang:

Rindsfiletwürfeli mit Cherrytomaten
und Rucola

schön angerichtet!

Dessert:

Weisses Schokoladenmousse
mit Erdbeer-Coulis

schön angerichtet!

En Guete!

Sushi Sushi (Maki / Nigiri)

Zubehör:

4x Bambusmatte

8x Stäbli

Zutaten:

1 kg Sushi-Reis

20 Nori (Algen)-Blätter

Reisweinessig

Eingelegter Ingwer

Wasabi (auch Pulver)

Fisch:

Thunfisch

Lachs

Crevettenschwänze gekocht

Jakobsmuscheln (für Nigiri)

Spargelcrème-Süppchen

Zutaten

8 Personen

1.33 kg weisse Spargeln, geschält

8 Specktranchen, halbiert

8 Holzspiesschen

2.67 Schalotten, in Scheiben

2.67 Prisen Zucker

4 EL Mehl

10.67 dl Gemüsebouillon

2.67 dl Rahm

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

1.33 EL Bratbutter

Und so wirds gemacht:

Spargelköpfe ca. 4 cm lang abschneiden, mit Speck umwickeln, auf die Spiesse stecken, beiseitelegen. Restliche Spargeln in Stücke schneiden.

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten, Spargeln und Zucker ca. 5 Min. andämpfen. Mehl begeben, ca. 2 Min. mitdämpfen. Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Min. weich köcheln, pürieren, durch ein Sieb streichen. Rahm dazugiessen, Suppe heiss werden lassen, würzen.

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Spiessli rundum ca. 6 Min. braten. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen.

Servieren: Suppe in vorgewärmte Gläser oder Tassen verteilen,

Spiessli darauflegen.

Rindsfiletswürfeli mit Cherrytomaten und Rucola

(Hauptspeise für 4 Personen)

Rosmarinöl:

2 Zweige Rosmarin, Nadeln abgezapft und fein gehackt

4 EL Olivenöl

2 EL Zitronensaft, frisch gepresst

75 g schwarze Oliven ohne Stein, mit dem Messer zerdrückt

600 - 800 gr Rindsfilets, in ca. 2 x 2 cm grosse Würfel geschnitten

2 EL Olivenöl, zum Anbraten

20 Stck. Cherrytomaten

Meersalz, Pfeffer

50g Rucola, gewaschen und getrocknet

Olivenöl, beste Qualität

alter Aceto Balsamico

Zubereitung:

Backofen auf 220° C vorheizen.

Für das Rosmarinöl fein gehackter Rosmarin, Olivenöl, Zitronensaft und zerdrückte Oliven vermischen.

Olivenöl in der Bratpfanne erhitzen. Fleischwürfeli dazugeben und auf allen Seiten scharf anbraten. In eine ofenfeste Form legen. In derselben Bratpfanne Cherrytomaten kurz anbraten und zum Fleisch geben. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Vorbereitetes Rosmarinöl darüber giessen. Im vorgeheizten Backofen für 3 bis 5 Minuten erhitzen.

Aus dem Ofen nehmen, Rucola darüber verteilen. Mit bestem Olivenöl und Aceto Balsamico beträufeln.

Sofort auf vorgeheizte Teller anrichten und mit Tagliatellen servieren.

Weisses Schokoladenmousse mit Erdbeeren

(Dessert für 4 - 6 Personen)

250 g	Erdbeeren oder andere Beeren, frisch oder gefroren
2 EL	Puderzucker
100 g	weisse Schokolade
2 Stck.	Eier, nur Eigelb
2 EL	Zucker
2,5 dl	Vollrahm
2 Stck.	Eier, nur Eiweiss
1 kl. Prise	Salz

Zubereitung:

Erdbeeren mit dem Puderzucker pürieren, durch ein Sieb streichen.

Schokolade fein hacken, in einer Chromstahlschüssel im Wasserbad (nur leicht kochend, Schüssel darf nicht im Wasser liegen) schmelzen und glattrühren.

Eigelb und Zucker mit dem Schwingbesen oder Mixer hell und schaumig rühren. Masse zur Schokolade geben und gut vermischen.

Rahm steif schlagen und ebenfalls vorsichtig unter die Schokolade ziehen.

Eiweiss mit Salz steif schlagen und zur Creme geben.

Schokoladenmasse abwechslungsweise mit Himbeersauce in Dessertgläser füllen, evtl. mit einer Gabel marmorieren. Für ca. 3 Std. zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Mit frischen Beeren dekorieren und sofort servieren.