



B E A N S

. w i r k o c h e n

**Das rot – weisse Eröffnungsmenu
2008**

Gümpi & Elmar 08.02.2008

Costini Tomaten / Mozzarella

Toastbrot

Mozarella

Tomaten

Basilkum-Pesto

Tomaten entkernen, in kleine Würfel schneiden

Mozarella in kleine Würfel schneiden

Toastbrot kurz im Backofen toasten, nachher mit einer dünnen Pestoschicht bedecken. Tomaten und Mozarellawürfel auflegen.

Basilikum Pesto

1 Bund Basilikum

100 g Pinienkerne

70 g Parmesan, im Stück

3 Zehen Knoblauch

125 ml Öl (Oliven)

Pinienkerne trocken in einer Pfanne rösten, etwas abkühlen lassen. Pinienkerne, abgezupfte Basilikumblätter, Knoblauchzehen in eine Moulinette (oder Gefäß mit Mixstab) geben, zerkleinern, bis ein grüner Brei entsteht. Parmesan in kleine Stückchen schneiden, zu dem Brei geben und nach und nach mit dem Öl zu einer Paste mixen. Danach evtl. mit Salz abschmecken.

Randen – Heusuppe

Randensuppe:

5 grosse Randen
3 Zwiebeln
1 Peperoncini rot
1.5 l Bouillon
2.5 dl Orangensaft
2 dl Sauerrahm
Salz, Pfeffer

Zwiebeln und Peperoncini fein hacken und in etwas Öl andünsten
Randen schälen und in Würfel schneiden, ebenfalls begeben
Ablöschen mit ca. 1L Bouillon und ca. 15 min köcheln lassen
Alles fein pürieren
Abschmecken mit Salz und Pfeffer
Sauerrahm unterrühren und nicht mehr aufkochen
So viel von der restlichen Bouillon begeben, dass die Randensuppe ungefähr gleich dick ist wie die Heusuppe.

Heusuppe mit Linsenkeimlingen

200g kleine grüne Linsen
1.6L Gemüsebouillon
Heu (2 Fussballgross zusammengedrückt)

70g Butter
30g Mehl
2 EL Portwein
2dl Rahm
Salz, Pfeffer

100g kleine grüne Linsen 4 Tage vor gebrauch 8-10 Stunden einweichen, Wasser abgiessen
Linsen in einem flachen Gefäss verteilen und mit einer Klarsichtfolie abdecken (2-3 Luftlöcher einstechen) Dann 3 Tage lang abseits vom Licht keimen lassen. Pro Tag 2-3 mal spülen und wieder zudecken. Nach 3 Tagen sind die Keimlinge etwa 3cm lang und können weiter verarbeitet werden.

1.6 L Gemüsebouillon aufkochen. Heu auf die Grösse von 2 Fussbällen zusammengedrückt begeben.und 10 min in der Bouillon ziehen lassen.
30g Butter und 30g Mehl zu einer Paste verarbeiten. Danach Heubouillon durch ein Tuch in eine Pfanne passieren, Butter-Mehl Mischung dazugeben und unter Rühren aufkochen.
2 El Portwein dazugeben und gut rühren. Suppenteller einseitig mit Linsen bestreichen und im Ofen vorwärmen. 40g kalte Butter in die Suppe einrühren mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2dl Rahm steif schlagen und darunterziehen.

Beide Suppen gleichzeitig in den Teller geben, so dass auf einer Seite die Randen und auf der andern Seite die Heusuppe bleibt. (Heusuppe über Linsen) Vermischung möglichst vermeiden. Beide Suppen sollten deshalb etwa gleich dick sein ! (Einstellen mit Bouillon)

Pochierte Zanderfilets mit Limettensauce und Heidelbeer – Risotto

Limettensauce

Bouillon
Trockener Weisswein
6 Limetten
300g Butter
Kerbelblättchen
3 Schalotten 1 Ruebli

2 dl Bouillon, 2dl Weisswein, 2 Teelöffel Limettensaft , 2 Schalotten fein gehackt in Pfanne geben und auf ca. 1.5 dl einkochen.

Butter portionenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben. Dabei die Pfanne nur kurz auf die Herdplatte stellen, um die Sauce nur leicht zu erwärmen, sie darf nicht kochen. Rühren bis die Sauce cremig ist .

Abgeriebene Schale von 2 Limetten kurz vor dem Servieren begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Zander

10 kleine Zanderfilets à 100 – 120g
ca. 8 dl Wasser
1 Esslöffel Limettensaft
1 Rüebli in Stücken
1 Schalotte in Scheiben
1 Teelöffel Salz
wenig Pfeffer

Sud

Ofen auf 60°C aufheizen Teller, Platte und Saucengefäss vorheizen.

Alle Zutaten des Sudes aufkochen Hitze reduzieren und ca 15 min köcheln lassen, absieben nochmals kurz aufkochen, Hitze reduzieren.

Fisch kalt abspülen, allfällige Gräten entfernen, Fisch in den Sud geben, zugedeckt knapp unter dem Siedepunkt ca. 2 min ziehen lassen, auf die vorgewärmte Platte legen. Die Zanderfilets können anschliessend zugedeckt bei 60°C bis zu 20 Min warm gehalten werden

Anrichten mit der Limettensauce, Limettenscheiben zur Dekoration

Heidelbeer-Risotto

4 EL Olivenoel
2 EL Butter
2 Zwiebeln
600 g Caranaroli Reis
2 Gläser Cognac
400 g Heidelbeeren
2 L Fleischbouillon
20 g Steinpilze getrocknet
Parmesan, Salz, Pfeffer

4EL Olivenoel und 2 EL Butter erhitzen 2 Zwiebeln fein gewürfelt darin glasig dünsten. 600 g Reis dazugeben und mit Cognac ablöschen. Heidelbeeren dazugeben und Fleischbouillon nach und nach dazugeben. 15-20 min kochen lassen
5 min vor Ende der Kochzeit Steinpilze fein geschnitten dazugeben.
Mit Butter und Parmesan verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pastetli nach Mutterart

2 EL Kräuternessig
2EL Butter
2 Zwiebeln
1 dl Rahm
300g Pouletfleisch
3 EL Mehl
2 dl Weisswein
1 Bouillonwürfel
1 Bratwurst
200g Champignons
10 Pastetli vom Bäcker

2 EL Kräuternessig einkochen 2EL Butter begeben
Zwiebel fein hacken und in der Butter dünsten
Pouletfleisch in Würfel schneiden und mitdünsten
mit 3 EL Mehl das Fleisch bestreuen
2 dl Weisswein dazugeben und etwas einkochen lassen
1 Bouillonwürfel begeben
Bratwurst schälen und in Streifen schneiden
Champignons zugeben
würzen und mit Rahm abrunden

Das ganze in die vorgewärmten Pastetli füllen

Kalbsteak auf Tomaten

10 Kalbssteaks je ca 100 – 120g

Olivenoel

8 Knoblauchzehen

1000g Pelati

3 Esslöffel Tomatenpurée

10 Oreganozweige

1 Bund Petersilie

30 schwarze Oliven

Den Backofen auf 80°C vorwärmen 2 Platten mitwärmen.

5 Kalbssteaks beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen und im heissen Olivenoel ca 3 min braten. Sofort auf in den Backofen geben, 20-30 min nachgaren lassen

5 Kalbssteaks sofort in den Backofen geben, 20- 30 min garen lassen

Knoblauch in dünne Stifte schneiden, hellgelb dünsten

Pelati und Tomatenpurée begeben und mit Salz und Pfeffer würzen bei mittlerer Hitze während ca. 15 min zu einer dicken Sauce einkochen lassen.

Oregano und Petersilie fein hacken. Gegen Ende der Garzeit mit den Oliven in die Sauce geben

Die 5 Kalbssteaks die ungebraten in den Backofen gekommen sind herausnehmen und in heissem Olivenoel 3 min anbraten.

Die Kalbssteaks quer zur Fleischfaser aufschneiden und auf der Tomatensauce anrichten. Auf jeden Teller kommt je ein halbes Steak das vor bzw. nach dem Garen gebraten worden ist.

Dazu gibt es Toastbrot.

Süssmostcrème mit Mini-Fotzelschnitten

10 rote Äpfel
1 L Süssmost
4 EL Maisstärke
4 Eier
2 Zitronen (Saft und abgeriebene Schale)
3 EL Zucker
4dl Rahm

2 kleine Baguettes
2dl Milch
2 Eier
4 EL Zucker
2 EL Zimtpulver

Süssmost und Maisstärke in einer Pfanne glatt rühren. Die ganzen Eier unterrühren. Die Crème unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen vor dem Kochpunkt binden. So lange erhitzen, bis die Crème dickflüssig ist. Gut auskühlen lassen. Öfter rühren, kurz vor dem Servieren Zitronensaft und wenig abgeriebene Zitronenschale unter die Crème rühren. Mit Zucker süssen. Den steif geschlagenen Rahm unterziehen.

Aus den Baguettes 20 Scheiben von etwa 1.5 cm Dicke schneiden und in der Milch tränken. Butter in Bratpfanne erwärmen, Baguettescheiben in verquirltem Ei wenden und in Butter auf beiden Seiten goldgelb braten. Nachher in der Zucker/Zimt-Mischung wenden.

Den Äpfeln einen Deckel abschneiden und aushöhlen.
Die Süssmostcrème in die ausgehöhlten Äpfel füllen und den Deckel wieder aufsetzen. Zusammen mit den Fotzelschnitten anrichten

Weine:

weiss

Chardonnay Costebianche Piemonte DOC Coppo 2005

Rot

Syrah Arboleda Colchagua Valley Vina Errazuriz 2003