



Gemeinsamer Kochabend vom 4. Mai 2016



Menü

Apéro: Datteln mit Speck
Kleine Pastetli mit Scampi an Safransauce
Lachsmousse

Vorspeise: Kokosnuss-Tomatensuppe
Skandinavische Gemüsesuppe

Salat-Buffer: Tomaten-Mozzarella
Rüebli-salat (erfrischend mit Orangen und Zitronensaft usw)
Schwedischer Sommer-Salat

Hauptgang: 1.Gang / Fisch gedämpft "Pfarrer Flüguf"
Rezept Lindenhof Ägeri dazu schön tournierte Salzkartoffeln

2.Gang/ Lammnierstückli rosa gebraten mit Rosmarinjus,
Bratkartoffeln mit Grüne Spargeln im Speckmantel

Dessert-Buffer: Feine Quarkcreme, Caramelisierte Apfelschnitze mit Zimtglace,
und ein paar feini Guetzli aus dem Hause 'Rötelchuchi'

Käse-Plättli: Variationen von Käse von der Molki Oberdorf

Weine: Giuseppe Gallino BRUT, Borgo Maragliano, Italien
Verdejo Ruedo Garcia Grande 2013, Spanien
Amarone classico Mazzano, 2009, Italien
Port, Sauternes



Zutaten (für 4 Portionen)

- 4 Scampi oder grosse Shrimps
- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 250 ml Milch
- Salz / Pfeffer
- 2 Briefchen Safran

Marinade:

- Honig
- Currypulver
- Sojasauce

Zubereitung:

Die Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen lassen. Das Mehl darüberstäuben und bei schwacher Hitze 2-3 Min. anschwitzen, aber nicht bräunen. Dabei beständig mit dem Schneebesen rühren.

Nach und nach die Milch dazu giessen. Dabei kräftig rühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Einmal aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Sauce offen bei schwacher Hitze 8-10 Min. ganz leicht köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Sollten immer noch hartnäckige Klümpchen vorhanden sein, die Sauce am besten kurz mit dem Pürierstab durchschlagen.

Je nach Geschmack ca. 2 Briefchen Safran der Grundsauce begeben. Kann natürlich auch mehr Safran sein je nachdem wie man es gerne mag.

Scampi

Die Scampi wenn gefroren in kaltem Wasser auftauen und auf Haushaltrolle abtropfen lassen.

Je nach Scampi den Darm entfernen

Pro Person je nach Grösse der Scampi 1 bis 2 Stk. In kleine Stücke schneiden damit die Scampi in die Pastetli eingefüllt werden können

Für die Marinade, Honig, Currypulver und etwas Sojasauce verrühren.

Die geschnitten Scampi in der Marinade ca. 30 bis 60 Minuten ziehen lassen

Zubereitung:

Die Mini-Pastetli in Ofen bei ca. 150° C ca. 5 bis 6 Minuten erhitzen/backen

Die marinierten Scampi in Olivenöl anbraten mit etwas Pfeffer und Salz würzen und mit der Safransauce aufgiessen und mit etwas Rahm verfeinern.

Die Pastetli anrichten und mit den Scampis an Safransauce füllen.



Zutaten (für 4 Portionen) als Vorspeise

- 8 Datteln
- 8 Scheiben Bratspeck
- Zahnstocher

Zubereitung:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Je eine Dattel mit einer Scheibe Bratspeck umwickeln. Mit einem Zahnstocher sichern und auf das vorbereitete Backblech legen.

Backofen auf 170 C vorheizen und Datteln ca. 15 – 20 Minuten backen. Der Speck soll schön knusprig sein, aber nicht zu dunkel



Zutaten (für 4 Portionen)

- 150g Frischkäse (Philadelphia)
- 75 ml Schlagrahm
- 150g Geräucherter Lachs
- 100g Frischer Lachs ohne haut
- 1 Salatgurke
- 4 Scheiben Tostbrot oder Cracker
- 4 Zweige Dill zur Dekoration
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL geriebene Zitronenschale (Bio)
- Cayennepfeffer
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung:

Den Räucherlachs und den frischen Lachs im Mixer oder mit dem Stabmixer pürieren bis eine cremig glänzende Masse entstanden ist. Frischkäse Zitronensaft, die geriebene Zitronenschale Salz und Cayennepfeffer begeben und nochmals fein pürieren. Ggf. Noch mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Den Schlagrahm steifschlagen und unter die Masse heben.
Gurken waschen und schälen und in ca. 3 -5 mm dicke Scheiben schneiden.

Lachsmousse in einen Spritzbeutel füllen und auf den Gurkenscheiben oder Toast drappieren.
Mit Dill garnieren



Zutaten (für 4 Portionen)

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 30 g Ingwer
- 1 Orange unbehandelt
- 1 Esslöffel Sonnenblumenöl
- 1 Esslöffel Currypaste rot
- 5 dl Kokosmilch
- 2 dl Gemüsebouillon
- 200 g Dosentomaten gehackt
- 0.5 Bund Petersilie glattblättrig
- 4 Zweige Koriander
- 1 Teelöffel Zucker
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Kokoschips nach Belieben

Zubereitung:

Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Den Ingwer schälen und abreiben. Die Schale einer halben Orange fein abreiben und den Saft der ganzen Orange auspressen.

In einer mittleren Pfanne das Öl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Dann die Currypaste beifügen und kurz mitdünsten. Ingwer, Orangenschale, Orangensaft, Kokosmilch, Bouillon und Pelatitomaten beifügen. Die Suppe zugedeckt 10 Minuten kochen lassen.

Inzwischen Petersilien- und Korianderblätter fein hacken.

Die Suppe mit dem Pürierstab mixen und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe nochmals aufkochen und in tiefen Tellern oder Tassen anrichten. Mit den Kräutern bestreuen und nach Belieben mit Kokoschips garnieren.

Anstelle von roter Currypaste je 1 Teelöffel mildes Currypulver und scharfes Paprikapulver verwenden.



Zutaten (für 4 Portionen)

- 2 Rüebli
- 1 Tasse frische oder gefrorene Erbsen
- 1 kleiner Blumenkohl
- 2 kleine Kartoffeln (mehlig kochend)
schälen ca. 1.5cm grosste Würfel)
- 200 gr grüne Bohnen
- 100 gr Blattspinat
- Butter
- Gemüseboullion
- 1.5 dl Halbrahm
- 2 Eigelbe
- 100 gr geschälte kleine Shrimps
- Salz / Pfeffer aus der Mühle
- 2 TL gehackten Dill, Zweige zum Garnieren
- 2 TL Sherry

Zubereitung:

Rüebli schälen und in Scheiben schneiden. Den Blumenkohl die Kartoffeln und die Bohnen waschen und in mundgerechte Stücke zerkleinern.

Das Gemüse und die gefrorenen Erbsen in eine tiefe Pfanne in wenig Butter kurz andünsten und mit ca. 6dl Gemüseboullion ablöschen. Für ca. 10 Minuten kochen lassen resp. bis das Gemüse gar ist. Den gewaschenen Blattspinat grob zerkleinern und begeben. Für weitere 2 Minuten mitkochen lassen.

In einer Schüssel das Eigelb und den Halbrahm mit einem Schwingbesen gut verrühren.
Ca. 1.5dl der Gemüsesuppe langsam in die in die Eigelb-Rham Emulsion einrühren.

Die Mischschumg in die Pfanne mit dem Gemüse zurückgiessen gut umrühren und noch für ca. 1 Minute weiter kochen. Temperatur anschliessend reduzieren auf ca. 80°C. Die Suppe darf nicht mehr kochen.

Die Shrimps begeben und kurz leicht köcheln lassen bis diese eine schöne rote Farbe erhalten haben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen Schuss Sherry begeben und den gehackten Dill begeben. Im Teller anrichten und mit einem Dillzweig garnieren.



Zutaten (für 4 Portionen)

- 2 mittelgrosse Zucchini
- Kraussalat
- 50g Västerbotten cheese (oder mittelreifen Sbrinz)
- 50g Mandelblättchen

Dressing:

- 1 El Rotweinessig
- 1 El Balsamico
- 3 El Olivenöl etra vergine
- Salz / Pfeffer

Zubereitung:

Zucchini waschen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden.
Am besten geht es mit dem Gemüsehobel.

Salate waschen mit den Zucchinis Scheiben in eine Salatschüssel geben.

in einer kleinen Schüssel die Rotweinessig, Balsamico, Salz Pfeffer und Olivenöl gut verrühren.

Dressing über den Salat giessen und Salat mischen

Käse würfeln oder hobeln und auch über den Salat verteilen.

Mandelblättchen in einer Pfanne bräunen und dekorativ über den Salat streuen.

Tipp für Buffet:

Käse und Mandelblättchen separat aufstellen damit siech jeder nach belieben selber bedienen kann.



Zutaten (für 4 Portionen)

- 4 Tomaten
- 600g Mozzarella
- 1 El Oregano
- 1 Bund Basilikum
- Olivenöl
- Roter Balsamico mit Orangen-Prosecco-Balsamico
- Salz / Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Tomaten und Mozzarella in dünne Scheiben schneiden (Alternative dazu Mozzarella in kleine Würfel mit Balsamico marinieren und mit Salz und Pfeffer würzen) auf einem Teller anrichten wie Foto mit Olivenöl und Balsamico beträufeln und ziehen lassen mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Schluss mit Basilikum dekorieren.



Zutaten (für 6 Portionen)

- 1 Kg Karotten/Rüeblisalat

Dressing:

(hier sind die Mengen abhängig wie süß bzw., wie aromatisch der Salat werden soll.)

- Orangensaft
- Zitronensaft
- Zucker
- flüssiger Rahm

Zubereitung:

Die Karotten schälen und mit der Bircherraffel oder in der Küchenmaschine mit der feinsten Scheibe raffeln. Den Orangen- und Zitronensaft dazugeben und mit Zucker süßen. Zum Schluss mit der flüssigen Sahne verfeinern.

ca. 2 Stunden ziehen lassen. Je länger um so besser.



Zutaten

- pro Person ca. 1 bis 1½ Fischfilet (je nachdem ob Vorspeise oder Hauptgang die Menge verdoppeln)
- Zitronensaft
- Zahnstocher
- Salz / Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Schalotten
- Butter
- trockener Weisswein
- Saurer Most
- Petersilie
- Rahm
- weiche Butter mit Mehl mischen sogenannter Beurre manier (zum Binden der Sauce)

Zubereitung:

Die Rotzungenfilets in Streifen schneiden damit die Filet aufgerollt werden können. Mit den Zahnstochern fixieren.

Mit dem Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz ziehen lassen. Inzwischen die Schalotten schälen und fein hacken. In einer weiten Pfanne mit der 1. Portion Butter hellgelb dünsten. Mit dem Weisswein und dem sauren Most ablöschen. Aufkochen und zugedeckt 5 Minuten kochen lassen.

Die mit dem Zahnstocher fixierte Rotzungenfilet nach Pfannengrösse eventuell portionenweise beifügen und zugedeckt je nach Grösse 3-5 Minuten gar ziehen lassen. Sorgfältig herausheben und auf einer Platte warm stellen. Den Sud auf grossem Feuer zur Hälfte einkochen lassen. Mit dem Beurre manier abbinden und mit dem Rahm verfeinern und mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 2 bis 3 Minuten weiter köcheln lassen, Peterli hacken und zum Schluss damit dekorieren.

Tipp Dazu passen tournierte Salzkartoffeln.





2. Hauptgang

Lammnierstück rosa gebarten mit Rosmarinjus
Grüner Spargel im Speckmantel
Bratkartoffeln mit Rosmarin



Zutaten / Fleisch

- Pro Person ca. 80g Fleisch
- Senf
- Rosmarin
- Salz / Pfeffer
- Olivenöl

Zutaten / Gemüsebeilage

- Grüner Spargel pro Person ca. 2 Stück
- Bratspeck
- Butter
- Salz / Zucker

Zutaten / Bratkartoffeln

- Kartoffeln (festkochend) pro Person ca. 60g
- Rosmarin gehackt
- Olivenöl
- Butter
- Salz / Pfeffer

Zubereitung / Lammnierstück:

Fleisch mit Haushaltspapier trockentupfen, mit der Marinade (Senf, Öl, Salz und Pfeffer) rundum bestreichen.

Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten marinieren.

Ofen auf 80 °C vorheizen. Platte und Teller darin warm stellen. Rosmarin in der heissen Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten danach das Fleisch rundum 3-4 Minuten anbraten, würzen mit Pfeffer und auf die vorgewärmte Platte legen. Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken. Im vorgeheizten Ofen 40-50 Minuten Niedergaren. Die Kerntemperatur soll 55-60 °C betragen.

Jus absieben und warm stellen. Anschliessend kann das Fleisch 30 Minuten bei 60 °C warm gehalten werden. Wenn kein Fleischthermometer zur Verfügung steht bei ca. 100 Grad je nach Fleischdicke ca. 20 bis 30 Minuten garen.

Zubereitung / Gemüsebeilage:

Den frischen Spargel gut schälen und die Enden abschneiden. Spargel in gleichgrosse Stücke schneiden

Den geschälten rohen Spargel mit 1 Tranche Bratspeck umwickeln und in eine Auflaufform geben, Salz und Zucker darüber streuen, grosszügig Butterflöckchen darauf verteilen und ca. 25 - 30 (gewünschte Bissfestigkeit testen) im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft) garen.

Zubereitung / Lammnierstück:

Kartoffeln je nach Sorte müssen nicht geschält werden. Kartoffeln halbieren und vierteln und dünne Scheiben schneiden.

Pfanne mit Olivenöl erhitzen die Kartoffeln dazu mit Salz und Pfeffer würzen und am Anfang ganze Rosmarin-zweige mitbraten (Geschmacksträger). Zum Schluss Butter und wenig gehackter Rosmarin bei geben und servieren.

Service:

Lammnierstück tranchieren (pro Person ca. 3 Tranchen à ca. 1cm). Mit einem Esslöffel mit dem Rosmarinjus einen Spiegel machen, danach die 3 Tranchen Lamm darauf verteilen mit dem Gemüse und den Kartoffeln ausgarnieren. Rosmarinjus sep. mit Saucieren auf den Tisch stellen.



Zutaten

- 10 Äpfel leicht süsslich ca. 150g bis 180g schwer
- ca. 100g Kristallzucker
- ca. 100g Puderzucker
- ca. 200g Butter
- ca. 0.5 lt. Weisswein zum ablöschen
- Zimtglace
- Pfefferminzblätter
- Schlagrahm (kann auch aus der Dose sein einfach ohne Zucker-beigabe)

Zubereitung:

Äpfel entkernen, schälen und in Schnitze schneiden (eventuell Zitronenwasser bereitstellen damit die Äpfel nicht braun werden und mit einem feuchten Papier zudecken)

Danach die Äpfel mit dem Kristallzucker und Puderzucker bestreuen und kurz ziehen lassen. Danach eine Pfanne erhitzen und die schön marinierten Äpfel mit etwas Butter in der Pfanne karamellisieren hier sehr wichtig nicht zu hohe Temperatur damit der Zucker nicht ver-brennt (wird bitter und ungeniessbar) danach die restliche Butter dazugeben und mit dem Weisswein ablöschen und einköcheln damit eine dickflüssiger Saft entsteht.

Die Äpfelschnitze sollten beim Anrichten noch warm sein.

Serviervorschlag;

Die noch warmen karamellisierten Äpfel fächerartig auf die Teller an-richten und in der Mitte eine Kugel feines Zimtglace und zum Schluss den dickflüssigen Saft über die Schnitze verteilen. Mit Pfefferminz-blättern und einem Schuss Schlagrahm dekorieren und "schicken".



Zutaten

- 500 g Mascarpone
- 500 g Rahmquark
- 2 Becher Schlagsahne
- 3 EL Puderzucker
- 2 Pkt. Vanillezucker
- 1 Tafel Schokolade. (Zartbitterschokolade)
- 80 g Mandeln
- 100 g Kekse, (Amarettini)
- 300 g Himbeeren, TK

Zubereitung:

Die Himbeeren oder andere Früchte auftauen lassen.

Den Mascarpone mit dem Sahnequark und dem Vanillezucker cremig aufschlagen. Die Sahne steif schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen. Die Schokolade sowie die Mandeln und die Amarettini klein hacken, bzw zerbröseln, zum Mascarpone geben und verrühren. Die Sahne unterheben.

Nun vorsichtig auch die Himbeeren unterrühren, die Creme auf Dessertschälchen verteilen und ca. 2 Stunden kalt stellen.

Man kann auch die Creme und die Himbeeren schichtweise in die Schälchen geben. Dann verfärbt sich die Mascarponecreme nicht rosa.

Ersatzweise kann man auch Erdbeeren, Waldbeeren oder Johannisbeeren nehmen. Schmeckt alles einfach nur himmlisch!

Ruhezeit: ca. 2 Std.



Käse schliesst den Magen, heisst es doch.

Zum Abschluss oder mit den feinen Desserts „es feins Chäsplättli vo de Molki im Oberdorf.

Dazu ein feiner
oder dann

- Sauternes Château Cantegril 2011
- Port Noval Black Vintage