



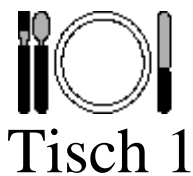
KOCHABEND
3. September 2014
Tisch 1

Apéro 60. Geburtstag Paul Portmann

Galette mit Pilzragout und Kräutern

*Kaninchenragout mit Lavendel
Ofengemüse*

Tarte Tatin



Galette mit Pilzragout und Kräutern

Zutaten:

Für 4 Personen (Hauptmahlzeit)

150 g Buchweizenmehl
Salz
200 ml Milch
2 Eier
110 g Butter
750 g Pilze (Diverse)
50 g Zwiebeln
2 Stiele Estragon
4 Stiele Kerbel
2 Stiele Basilikum
2 Stiele glatte Petersilie
1 El Zitronensaft
1 El Haselnussöl
Pfeffer
40 g Comté (französischer
Hartkäse)
125 ml Weisswein
125 g Crème double
2 EL grobkörniger Senf

Zubereitung:

- ◆ Mehl, etwas Salz, Milch und Eier glatt rühren. 125 ml eiskaltes Wasser und 200 g geschmolzene Butter unterrühren (den Teig eine Stunde lang quellen lassen)
- ◆ Pilze putzen und klein schneiden. Zwiebeln fein würfeln. Die Kräuterblätter (bis auf 1 Estragonstiel) abzupfen, grössere Blätter grob zerschneiden und alles abgedeckt kalt stellen. Zitronensaft mit Haselnussöl, Salz und Pfeffer verrühren. Comté entrinden und dünn hobeln.
- ◆ Für das Pilzragout die Pilze mit den Schalotten in 50 g Butter kräftig andünsten, mit Weisswein und Crème double ablöschen. Senf und Salz zugeben und cremig einkochen lassen. Von dem restlichen Estragonstiel die Blätter abzupfen, fein schneiden und untermischen.
- ◆ Eine beschichtete Pfanne (20-22 cm Ø) erhitzen. Jeweils ca. 5 g der restlichen Butter darin zergehen lassen und nacheinander aus dem Teig 8 dünne Pfannkuchen backen.
- ◆ Die Kräuterblätter mit der Vinaigrette vermischen. Auf die Mitte der Pfannkuchen das Pilzragout verteilen und die Teigseiten zur Mitte falten. Die Galettes mit der Kräutervinaigrette und dem Käse bestreuen und sofort servieren.



Kaninchenragout mit Lavendel

Zutaten:

Für 4 Personen

4 EL Mehl
1 ½ Teelöffel Salz
Pfeffer aus der Mühle
Bratbutter zum Anbraten
1 ¼ kg Kaninchenragout
100 g Schalotten
¼ Teelöffel Zucker
1 dl Weisswein
Saft aus einer Orange (1 dl)
2 dl Kalbsfond oder
Fleischbouillon
1 Knoblauchzehe gepresst
4 EL frische Lavendelblüten
Salz und Pfeffer
1 EL frische Lavendelblüten für
die Garnitur

Zubereitung: (ca. 30 Minuten / Schmoren ca. 1 Stunde)

- ◆ Kaninchen portionenweise im gewürzten Mehl wenden und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten anbraten, herausnehmen
- ◆ Bratfett mit Haushaltspapier abtupfen, eventuell wenig Bratbutter begeben. Schalotten anbraten, Zucker begeben, Wein und Orangensaft dazugiessen, auf die Hälfte einköcheln. Fond dazugiessen, Knoblauch und Lavendelblüten begeben, aufkochen, Fleisch wieder begeben
- ◆ ca. 1 Stunde zugedeckt bei kleiner Hitze schmoren, Sauce würzen, garnieren

Ofengemüse

Zutaten:

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln
2 Zwiebeln
2 Zucchini
gelb rote grüne Peperoni
Cocktailtomaten
Rosmarin
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

- ◆ Alle Zutaten grob schneiden
- ◆ Kartoffeln in Auflaufform geben und leicht mit Olivenöl beträufeln. In den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen geben
- ◆ Nach ca. 10 Minuten restliches Gemüse ausser Tomaten dazugeben. Würzen, Rosmarin dazugegen
- ◆ Weiter backen/braten bis das Gemüse weich ist
- ◆ Tomaten ca. 10 Minuten vor Ende dazugeben

Tarte Tatin

Zutaten:

Für 4- 6 Personen

Wenig Butter

150g Zucker

25 g Butterflöckli

*1 kg Äpfel (z.b. Boskop),
geschält; Kerngehäuse
entfernt, in Schnitzchen*

*1 ausgewallter Blätterteig
(ca. 32 cm ø)*

Zubereitung:

- ◆ Blechboden einfetten, exakt mit Backpapier belegen. Zucker auf dem vorbereiteten Blechboden verteilen. Zucker ca. 7 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens caramelisieren, bis er hellbraun ist.
- ◆ Herausnehmen, Butter auf dem Caramel verteilen, Äpfel mit den Schnittflächen nach unten und sich leicht überlappend auf dem Caramel legen
- ◆ **Backen:** 20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens, herausnehmen.
- ◆ Blätterteig ausrollen, mit einer Gabel dicht einstechen, locker auf die Äpfel legen. Teigrand zwischen Äpfel und Blechrand drücken.
- ◆ Fertig backen: ca. 15 Min. Herausnehmen, ca. 2 Min. stehen lassen, sofort auf eine Tortenplatte stürzen, warm oder kalt servieren
- ◆ dazu passt: Zimtrahm

Tipp: Anstelle von Äpfel reife Birnen verwenden