



**Kochabend Tisch 4
30. Januar 2019**



Menu

Vorspeise: Ziegenfrischkäse im Speckmantel auf grünem Blattsalat

1. Gang: Rindsbouillon mit Erbsen-Gnocchi

Hauptgang: Sisteron-Lammschulter mit Safrankartoffeln

Dessert: Bristner Birä (Bristner Birnen)



Zutaten:

- 200 g Ziegenfrischkäse
- ca. 14-16 Speckscheiben
- Kräuter (Rosmarin, Thymian)
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Kürbiskerne zur Dekoration

Zubereitung:

Käse pfeffern, mit Kräuter würzen und ein wenig salzen.
Auf je zwei Speckscheiben ein paar TL Käse geben und zusammenrollen.

Salat waschen und trocken schleudern. Auf Teller anrichten und mit dem Salatdressing beträufeln.

Olivenöl in der Pfanne erhitzen und Käserollen auf allen Seiten anbraten.
Abkühlen lassen und auf dem Salatbeet anrichten. Geröstete Kürbiskerne darüberstreuen.

Vorschlag Dressing:

Italienisches Dressing Salz Pfeffer 1½ EL Weinessig 1 EL Balsamico und 5 -6 EL Olivenöl mit dem Schwingbesen in einer Schüssel gut verrühren und über den Salat träufeln oder den Salat direkt in der Schüssel mit dem Dressing mischen. Die gefüllten Eier neben dem Salat anrichten.



Zutaten:

Für die Bouillon:

- 200 g Suppengrün (Karotten, Lauch und Knollensellerie)
- V2 Tomate
- 200 g mageres Rindshackfleisch
- 100 ml kaltes Wasser
- 2 Eiweisse
- 2 Zweige Thymian
- 1 Msp. schwarzer Pfeffer

Für die Gnocchi:

- 250 g Erbsen
- Salz
- 125g Ricotta
- 1 Ei
- 20 g Mehl
- Pfeffer
- Muskat

Zubereitung:

Für die Bouillon das Suppengrün mit der Tomate mixen und in einem Topf mit allen anderen Zutaten bis auf die Rindsbrühe vermischen. 2 Stunden kaltstellen.

Die kalte Rindsbrühe beifügen und bei mittlerer Temperatur köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Beim ersten Überschäumen vom Herd nehmen und die Temperatur reduzieren. 1,5 Stunden leicht köcheln lassen.

Die Bouillon durch ein feuchtes Tuch passieren, ohne das Fleisch zu pressen. Die Holderblüten beifügen und 20 Minuten in der Bouillon ziehen lassen.

Für die Gnocchi die Erbsen weichkochen, salzen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Sehr fein mixen. Diese Erbsenmasse mit allen anderen Zutaten vermischen und kräftig abschmecken.

Mit einem Teelöffel Gnocchi aus der Masse abstechen und in kochendes Salzwasser geben. Wenn die Gnocchi an die Oberfläche steigen, herausnehmen und kurz in Eiswasser abschrecken.

Vor dem Servieren die Gnocchi kurz in brodelndem Wasser erhitzen und dann auf heiße Teller setzen. Die Bouillon darübergiessen.



Zutaten

- ½ L Gemüsebrühe
- 1 TL Safranfäden
- 1 kg Sisteron-Lammschulter, entbeint
- Salz
- 5 EL Olivenöl
- 50 g Butter
- 1 kg Bergkartoffeln, gevierteilt
- 500 g Zwiebeln, in Spalten geschnitten
- 4 Knoblauchzehen, gevierteilt
- 1 EL Dost (wilder Oregano)

Zubereitung:

Die Gemüsebrühe aufkochen und mit den Safranfäden 10 Minuten ziehen lassen.

Die Lammschulter salzen und mit Olivenöl im Bräter 15 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.
Das Öl abgiessen und die Butter im Bräter schmelzen lassen.

Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch und Dost zum Fleisch geben und gleichmässig Verteiler Mit der Gemüsebrühe aufgiessen und 30—40 Minuten bei 180 Grad (ohne Umluft) im Ofen garen. Zum Schluss den Ofen ausschalten, den Bräter mit Folie abdecken und bei offenem Ofen 10 Minuten ruhen lassen.



Zutaten:

- 200 g ganze, weichgedörnte Dörrbirnen, (etwa 8 Stück)
- 5 dl Rotwein (z.B. Merlot)
- 1 kleines Stück Zimtrinde (3 cm)
- 1 Gewürznelke
- 2 Streifen Bio-Orangenschale
- 4 Elf. Birnel (Birnedicksaft)
- Walnussglace

Zubereitung:

Vorbereitung:

Birnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen, Wasser abgiessen.

Wein mit den Gewürzen aufkochen, Birnen zugeben und ca. 30 Minuten leise simmern lassen.

Birnen aus dem Sud heben und beiseitestellen.

Sud auf die Hälfte einkochen.

Birnensaftkonzentrat und Birnen beifügen und nochmals aufkochen.

Etwas erkalten lassen und lauwarm mit dem Walnussglace servieren.