

Nollenköche
Unterägeri



Kochabend vom 02.04.03
Tisch 3

Salatbouquet mit Gebackenem Ei

Schweinsfilet auf Spaghettigemüse
mit Meerrettichschaum Sauce
Kartoffelstock

Millefeuille von
Buttermilchmousse mit Früchten

Salatbouquet mit Gebackenem Ei

Rezept für 4 Personen

Salat

1 Kleiner Frieze Salat
1 kleiner Roter Salat
1 P Nüsslisalat
Salatdressing (nach eigenem Gusto)

Salate verzehrfertig zubereiten

Eier

4 Eier
2 l Wasser
1 dl Essig
Paniermehl
Bratbutter
Salz und Pfeffer

Eier einzeln je in eine Tasse aufschlagen. Liter Wasser mit 1 dl Essig zum Kochen bringen. Wenn Wasser kocht, die Eier einzeln darin 2 Min. pochieren. Achtung das Wasser darf nicht mehr kochen, sondern nur leicht simern. Das Ei herausnehmen und abkühlen lassen. Im Kern sollte es noch flüssig sein. Das Ei salzen, pfeffern und panieren und in Bratbutter vorsichtig ausbacken.

Anrichten:

Salat auf den Teller trapieren, das Ei auf den Salat geben und leicht öffnen. Mit Schnittlauch

Schweinsfilet auf Spaghettigemüse mit Meerrettichschaum Sauce Kartoffelstock

Rezept für 4 Personen

Kartoffelstock

1kg Kartoffeln

zu Stock zubereiten

Gemüse

1 sehr grosser Kohlrabi

1 sehr dickes Rübchen

1 Lauchstange

1 dl Brühe

Salz und Pfeffer

Mehlbutter

Peterli

Das geputzte Gemüse durch den Spirali drehen.
Brühe erwärmen und die Gemüsespaghetti dazugeben.
5-7 Min. ziehen lassen.
Garnieren mit Peterli

Fleischsud

½ l Brühe

1 EL Zucker•Salz

3 EL Rothweinessig

½ TL Piment

½ TL Pfefferkörner

½ TL Korianderkörner / Pulver

1 Lorbeerblatt

2 Wacholderbeeren

Für den Sud die Brühe einmal aufkochen, mit Zucker
Salz und Essig süß – sauer würzen. Piment-, Pfeffer und
Korianderkörner / Pulver, Lorbeer sowie leicht
angedrückte Wacholderbeeren dazugeben und den Sud
abkühlen lassen.

Fleisch

1 Schweinefilet

Öl zum anbraten

Filet im den Sud legen und

1-2 Tage ziehen lassen

Fleisch aus dem Sud nehmen und abtrocknen.

Im Öl anbraten und im Backofen bei 120°C ca. 30-40
min. rosa garen.

Sauce

1TL Senf

1dl Rahm

2EL Sahnemeerrettich

40gr Butter

frisch geriebener Meerrettich

Muskat, Pfeffer, Salz

Schnittlauch

Mehlbutter

Fleischmarinade durch ein Sieb giessen und in einem
Topf um ca. die Hälfte reduzieren, mit Rahm auffüllen,
Senf und Sahnemeerrettich dazugeben. Abschmecken
mit Salz, Pfeffer und Muskat.

Vor dem anrichten die Butter einmontieren.

Anrichten: Kartoffelstock auf den Teller dressieren, Gemüsespaghetti dazulegen und
zwei Medaillons vom Filet darauf legen. Mit Sauce beträufeln und Garnieren mit frisch
geriebenem Meerrettich und Schnittlauchröllchen.

Millfeuille von Buttermilchmousse und Früchten

Rezept für 4 Personen

Buttermilchmousse

400 g Buttermilch
3 Blatt Gelatine
120 g Zucker
Saft von einer Zitrone und
2 Limetten, 750 g Rahm
500 g Früchte
etwas Grand Manier
Minzblätter zum Garnieren

Buttermilch in eine Schüssel geben, Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zucker auflösen mit Zitronen- und Limettensaft leicht erwärmen, bis er sich auflöst. Gelatine ausdrücken, einrühren und durch ein Sieb in die Buttermilch geben. Die Buttermilch auf einem Eiswasserbad kalt rühren. Anschliessend den Rahm leicht schlagen und unterheben. Kalt stellen.
300g der Früchte pürieren mit etwas Puderzucker.

Mandel Blätter

75 g Zucker
2 El Mehl
2 El Orangensaft
gut 1 El flüssige Butter
1 1/2 El gehackte Mandeln
1 1/2 E IMandelgries

Für das Mandelblatt den Zucker mit dem gesiebten Mehl vermischen. Orangensaft und die Butter verrühren und mit Mandeln und Mandelgries unterrühren. Den Teig quellen lassen und kalt stellen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Aus einem Stück Pappe einen Kreis (Ø 6 cm) ausschneiden. Ein Blech mit Backpapier belegen, die Pappe darauf legen und den Teig mit einer Teigkarte darüber streichen, sodass, wenn die Pappe abgehoben wird, ein sehr dünner Kreis auf dem Blech zurückbleibt. Auf diese Weise 8 Teigkreise auf das Blech streichen und im Ofen ausbacken. Das Backpapier mit den Teigblättern vom Blech ziehen und die Blätter auskühlen lassen.

Anrichten:

Grand Manier, Puderzucker

Etwas Buttermilchmousse in die Mitte des Tellers geben und ein Mandelblatt darauf geben. Nun mit einem Spritzbeutel einen Ring Mousse auf das Mandelblatt spritzen. Dies einmal wiederholen.

Auf die zweite schicht Mousse Früchte legen und mit einem Mandelblatt decken. Fruchtsauce um den Mousseturm verteilen und mit Puderzucker bestreuen.