

KOCHABEND 8. Januar 2003
Tisch 1

Lachs Apéro

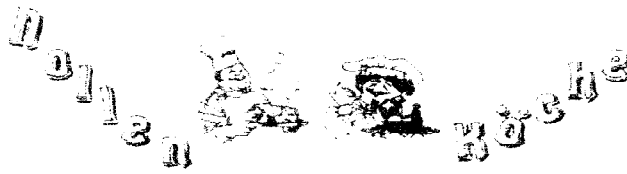
Prosecco-Rahmsüppchen mit Rauchlachssteifen

Lammrückenfilet an Calvadosauce
Gemüse-Bouquet im Parmesan-Körbchen

Panna-Cotta mit Dörrfeigen in Portwein



WIR WÜNSCHEN ALLEN EIN GUTES JAHR 2003



Lachs-Apéro

Zutaten:

Für 33 Stück à 8x4 cm

Fischkonzentrat
500 g *Weisswein*
25 g *Fischbouillon*

Dillrahm
95 g *Eigelb*
630 g *Mascarpone*
125 g *Fischkonzentrat*
65 g *Wermut (trocken)*
50 g *Meerrettich*
6g *Dill*
5 g *Gelantine*
450 g *Rahm*

2 *Blätterteigböden*
125 g *Fischkonzentrat*
600 g *Rauchlachs*

Zubereitung:

- Weisswein und Fischbouillon auf die Hälfte einkochen
- Für Dillrahm Eigelb, Mascarpone, 125 g Fischkonzentrat, Wermut, Meerrettich und Dill mixen und glatt rühren
- Gelantine einweichen, auflösen und begeben danach den Rahm schlagen und darunter ziehen.
- 1 Blätterteigboden in Form (44 x 24 cm) legen. Die Hälfte des Dillrahms einfüllen und zweiten Blätterteigboden auflegen. Mit restlichem Dillrahm glatt streichen. Nach dem Erstarren mit Lachs belegen und dünn sulzen.

Prosecco-Rahmsüppchen mit Rauchlachsstreifen

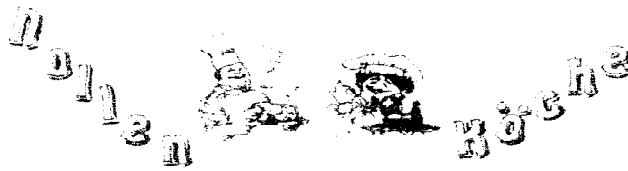
Zutaten:

Für 4 Personen, 2.2 dl je Person

20 g *Butter*
40 g *Zwiebeln*
40 g *Lauch, gebleicht*
10 g *Sellerie*
40 g *Weissmehl*
8 dl *Gemüsebouillon*
1.5 dl *Vollrahm*
1 dl *Prosecco*
20 g *Rauchlachs*
etwas *Kerbel*

Zubereitung:

- Gemüse in kleine Würfel schneiden und in Butter hell andünsten. Anschliessend mit Mehl stäuben und auskühlen lassen.
- Mit heisser Gemüsebouillon auffüllen und rund 20 Minuten köcheln lassen.
- Zutaten mixen und durch ein feines Sieb passieren. Prosecco und Vollrahm begeben und alles zur gewünschten Dicke einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.
- Butter mit Schwingbesen einrühren.
- In feine Streifen geschnittener Rauchlachs einlegen.



Lammrückenfilet an Calvados

Zutaten:

Für 4 Personen

*100 g QimiQ
600 g Lamm-Rückenfilet
Salz und Pfeffer
2 EL Erdnussöl
2 EL Weisswein
1 dl Bratensauce
2 EL Calvados*

Zubereitung:

- Lammfilet mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne in Erdnussöl (nicht zu heiss) anbraten, herausnehmen und warm stellen. Das überschüssige Öl abgiessen, mit Weisswein ablöschen, Bratensauce und QimiQ dazugeben, mit Calvados abschmecken.

Gemüse-Bouquet im Parmesan-Körbchen

Zutaten:

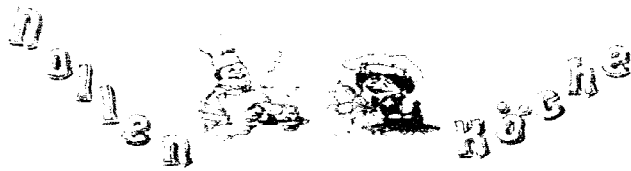
Für 4 Personen

*Parmesan-Körbchen
125 g Parmesan
1 EL Mehl*

*Füllung
2 Schalotten, fein gehackt,
wenig Butter oder Margarine,
600 g tiefgekühlte Gemüse-
mischung
1 dl Gemüsebouillon
1 dl Saucenhalbrahm
2 EL Petersilie fein gehackt
Salz und Pfeffer*

Zubereitung:

- Käse und Mehl mischen, in 4 Portionen teilen. Den Boden einer beschichteten Bratpfanne (24 cm ⌀) gleichmässig mit 1 Portion Käse bestreuen, bei guter Hitze ca. 3 Min. goldgelb backen; nicht zu dunkel, da der Käse sonst zu bitter wird. Sorgfältig herausnehmen, sofort mit der ungebackenen Seite nach oben über eine umgekehrte kleine Schüssel stülpen mit Haushaltspapier andrücken, sodass sich eine Schale bildet, kurz auskühlen, auf ein Gitter stellen.
- Für die Füllung Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten andämpfen, Gemüse mitdämpfen. Die Bouillon dazugiessen, zugedeckt ca 10 Min. knapp weich köcheln. Gemüse aus der Flüssigkeit nehmen, zugedeckt warm stellen. Für die Sauce Rahm und Petersilie in die Flüssigkeit geben, aufkochen, würzen.



Panna-Cotta mit Dörrfeigen in Portwein

Zutaten:

Für 4 Förmchen von je ca. 1 dl

4 dl Wasser

1 dl weisser Portwein

150 g Dörrfeigen

4 dl Rahm

1 El Zucker

½ Päckli Vanillezucker

2 eingelegte Feigen, in Würfeli

4 Blatt Gelatine

Zubereitung:

- Wasser und Portwein ca. 5 Min. kochen, über die Dörrfeigen giessen, zugedeckt ca. 12 Std. marinieren. Feigen herausnehmen, Flüssigkeit auf zwei Drittel einkochen, beides zugedeckt kühl stellen.
- Rahm mit Zucker und Vanillezucker aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, Feigen begeben, mit dem Mixstab fein pürieren. Gelatine unter die heisse Flüssigkeit rühren. Masse in die vorbereiteten Förmchen füllen, auskühlen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 3 Std. fest werden lassen.