

Nollenköche Unterägeri

Kochabend vom 27. März 2002
Tisch 3

Forellen - Canapées

Heisser Vacherin

Tournedos mit Lauch
und Trockenreis

Himbeersorbet in Vanillepfannkuchen



Forellen - Canapées

Zutaten :

(für ca. 16 Stück)

- 2 dl Rahm
- 100 g Magerquark
- 1/4 Teelöffel Senf
- 1 Teelöffel Meerrettichpaste (Tube)
- 16 Brot-Rondellen oder kl. Toast
- 2 kleine geräucherte Forellenfilets
- Kapern, Radieschen, Oliven, Kräuter (für die Garnitur)

Zubereitung :

(Zubereitungszeit ca. 15 min.)

- Rahm, Quark, Senf und Meerrettich in den Kisag - Bläser geben, verrühren und verschliessen. Gut schütteln und die Kapsel einfüllen. Den Bläser 8 - 10mal kräftig schlagen. Kühl stellen
- Zum Servieren die Brotrondellen auf der Arbeitsfläche auslegen. Etwas Creme auf die Brötchen spritzen. Die Forellenfilets in etwa 1cm breite Streifen schneiden. Die Brötchen mit je 1 Forellensstreifen belegen und nach Belieben garnieren.
- Sofort servieren.

Heisser Vacherin

Zutaten :

- Vacherin
- Knoblauch
- Weisswein

Zubereitung :

- Vacherin mit etwas Knoblauch und Weisswein „füllen“
- Im Backofen (unter Grill) bei 220° 20 min. erhitzen
- Sofort (z.B. mit Brot) servieren.

Tournedos mit Lauch und Ingwer

Beilage z.B. Trockenreis

Zutaten :

(für 4 Personen)

- 80 g Lauch
- 40 g frische Ingwerwurzel
- Salz
- 4 Tournedos (kl. Rinderfilets à 120g)
- 2 EL Oel
- 200 ml Kalbsfond
- 1 - 2 EL Sojasauce
- 1 TL Weissweinessig
- evtl. Küchengarn

Zubereitung :

(Zubereitungszeit ca. 30 Minuten)

- Lauch putzen, waschen und in feine 5 - 6cm lange Streifen schneiden. Ingwer schälen, erst in dünne Scheiben, dann in dünne Streifen schneiden.
- Lauch- und Ingwerstreifen in kochendem Salzwasser 15 - 20 sec. blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen und beiseite stellen.
- Tournedos mit Küchengarn rund binden, damit sie gleichmässig garen. Tournedos in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Oel von beiden Seiten 3-4 min. braten, aus der Pfanne nehmen, Küchengarn entfernen und das Fleisch warm stellen.
- Inzwischen Kalbsfond auf die Hälfte einkochen lassen. Fond, Sojasauce und Essig in die Pfanne geben, salzen und aufkochen. Gemüsestreifen darin erwärmen. Die Hälfte des Pfanneninhalts auf eine Platte verteilen, die Tournedos darauf anrichten und mit der restlichen Sauce überziehen.
- Sofort servieren.

Himbeersorbet in Vanillepfannkuchen

Zutaten :

(für 4 Personen)

- 400g frische Himbeeren
- 80 g Puderzucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- ¼ l Milch
- 100 g Mehl
- 20 g flüssige Butter
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale von ½ Zitrone
- Mark von 1 Vanilleschote
- 30 g Butterschmalz
- 80 ml Sahne
- 50 g Crème fraîche
- 1 EL Honig
- abgeriebene Schale von 1 Limone
- evtl. Melisseblättchen
(zum Garnieren)

Zubereitung :

- 200g Himbeeren für ca. 2 Stunden einfrieren (evtl. bereits gefrorene Beeren verwenden). Restliche 200g Himbeeren und 60g Puderzucker mit dem Multimesser des Mixers pürieren. Das Himbeerpüree durch ein feines Sieb passieren und kalt stellen.
- Für den Teig das Ei, das Eigelb, die Milch, Mehl und flüssige Butter, 1 Prise Salz, die Zitronenschale und das Vanillemark mit der Quirlscheibe des Mixers glatt rühren.
- Den Backofen auf 60° vorheizen. In einer beschichteten Pfanne das Butterschmalz erhitzen und dünne Pfannkuchen backen. Die fertigen Pfannkuchen im Backofen warm halten.
- Die Sahne mit der Schlagscheibe des Mixers steif schlagen. Die gefrorenen Himbeeren mit dem Mixer fein pürieren. Einige Himbeeren zum Garnieren aufbewahren. Dabei nach und nach die Crème fraîche zugeben.
- Diese Himbeermasse mit dem restlichen Puderzucker und dem Honig süßen und mit der Limonenschale abschmecken.
- Das halb gefrorene Sorbet in einen Spritzbeutel füllen, die Pfannkuchen damit füllen und mit geschlagener Sahne und dem Himbeerpüree anrichten. Die Pfannkuchen mit gewaschenen Melisseblättchen und den übrigen Himbeeren garnieren.
- Sofort servieren.

Tip: Statt Sahne passt auch sehr gut Vanillesauce zu diesem Sorbet.