



**KOCHABEND 3. Mai 2001  
TISCH 1**

**Amuse-Bouche**

**Kräuterschnecken**

**1. Gang**

**Sauerampfersuppe mit Crevetten**

**2. Gang**

**Advocado Tost mit Nüsslisalat**

**3. Gang**

**US-T-Bone Steak / Pfeffersauce  
Wild-Reis-Mix  
Kefen mit Baby Karotten**

**4. Gang**

**Millefeuille mit Zitronen-Mascarpone**



## **Kräuterschnecken** **(5-6 Personen zum Aperitif)**

**1 Bund Petersilie  
1/2 Bund Basilikum  
1/2 Bund Schnittlauch  
1 Ei**

**75 gr. geriebener Gruyère  
25 gr. geriebener Sbrinz  
ca 125 gr. Blätterteig  
schwarzer Pfeffer (Mühle)**

**Kräuter fein schneiden. Ei verquirlen. Kräuter und beide Käsesorten beifügen, alles gut mischen und mit reichlich frisch gemahlenem Pfeffer würzen.**

**Teig rechteckig dünn auswahlen. Füllung darauf aussteichen, dabei rundum einen Rand von etwa 2 cm frei lassen. Dann Teigplatte von der Längsseite her satt aufrollen. Mindestens 20 Minuten kühl stellen.**

**Teigrolle mit einem grossen, scharfen Messer in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Schnecken im auf 220°C vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während 15-20 Minuten goldbraun backen.**



## Sauerampfersuppe mit Crevetten

<b>Crevetten</b>	<b>150 gr Sauerampfer, fein gehackt</b>
<b>1 Schalotte, fein gehackt</b>	<b>2 1/2 dl Halbrahm, die Hälfte</b>
<b>1 TL Butter</b>	<b>davon steif geschlagen</b>
<b>1 dl Weisswein</b>	<b>1 TL Zitronensaft</b>
<b>7 dl Gemüsebouillon</b>	<b>Salz</b>
<b>Salz / Pfeffer</b>	<b>4 Eigelb, verquirlt</b>

**Die Schalotte und Crevetten im Butter andünsten, mit Weisswein ablöschen und verdampfen lassen. Crevetten rausnehmen. Gemüsebouillon dazugeben und aufkochen. Den Sauerampfer zugeben, kurz mitkochen und sehr fein pürieren. Den flüssigen Halbrahm zugeben und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Crevetten dazugeben. Suppe von der Platte ziehen. Die Eigelb und den geschlagenen Halbrahm mischen und unter die heisse Suppe ziehen.**

## Avocado - Toast

<b>5 Toastbrot</b>	<b>1/2 Zwiebel</b>
<b>1/2 Zitrone</b>	<b>1 Ei</b>
<b>1/2 Becher Sauerrahm</b>	<b>Mayonnaise</b>
<b>1-2 Stück Avocado reif</b>	<b>Senf</b>
<b>75 gr. Ofenschinken</b>	<b>Petersilie</b>

**Mayonnaise, Sauerrahm, Senf und Zitronensaft in eine Schüssel geben und glatt rühren. Avocado klein zerhacken und daruntermischen. Schinken, Zwiebel, Petersilie und Ei fein hacken und begeben. Auf halben Tost zusammen mit Nüsslisalat anrichten.**



## **US-T-Bone Steak / Pfeffersauce Wild-Reis-Mix Kefen mit Baby Karotten**

### **US-T-Bone Steak**

<b>T-Bone Steak</b>	<b>je 1 EL getrockneten Basilikum</b>
<b>Olivenöl</b>	<b>Majoran, Thymian, Oregano</b>
<b>2 EL scharfen Senf</b>	<b>je 1 EL Streuwürze, Knoblauch-</b>
<b>2 EL Chili- o. Barbecuesauce</b>	<b>pulver und Paprika</b>
<b>Salz, Pfeffer aus der Mühle</b>	

**Die Gewürze mit dem Olivenöl und den übrigen Zutaten vermischen, so dass eine dickflüssige Marinade entsteht. Die T-Bone-Steaks rundherum mit der Marinade einstreichen und während mindestens 4 Stunden kühlstellen.**

**Die marinierten T-Bones sorgfältig braten. Sie sollen aussen knusprig und innen zartrosa sein. Fleisch warm stellen (70°C).**

### **Pfefferauce**

<b>Zwiebel</b>	<b>2 dl Rahm</b>
<b>Fleischfond</b>	<b>Pfefferkörner</b>
<b>Weisswein</b>	<b>Rosmarin</b>
<b>Petersilie</b>	

**Zwiebel anbraten und mit Weisswein ablöschen. Fleischfond , Rosmarin und Petersilie dazugeben und einkochen lassen. Temperatur reduzieren. Rahm dazugeben, Pfefferkörner begeben. Abschmecken nach Bedarf.**



## Kefen

**300 gr. Kefen**  
**2 EL Butter**  
**Salz und weisser Pfeffer**  
**2 Knoblauchzehen**

**1 Stück Tostbrot**  
**2 Schalotten**  
**Fleischbouillon**

**Schalotten sehr fein hacken, die Kefen fädeln und gut waschen. Brot in feine Würfelchen schneiden.**

**Schalotten in 1 EL Butter kurz anziehen, dann die Kefen beifügen, gut mischen und etwas mitdünsten, bis sie schön grün werden. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen, Bouillon und 1 EL Wasser zufügen und zugedeckt etwa 10 Min. leise köcheln. Die Kefen müssen noch knackig sein.**

**In einer Pfanne 1 El Butter zergehen lassen, die Knoblauchzehen dazupressen und kurz anziehen. Die Brotwürfelchen dazugeben und unter ständigem Wenden schön goldbraun ausbacken.**

**Kefen und Brotwürfelchen zusammenmischen.**

## Baby-Karotten

**nach eigenem Rezept**



## Millefeuille mit Zitronen-Mascarpone

### Millefeuille

**Teig**  
**Zucker**  
**Eigelb**

**Teig zwei Millimeter dünn auf Zucker auswallen, mit Eigelb bestreichen und mit Zucker bestreuen und dann in Dreiecke schneiden. Im Ofen bei 180°C backen. Der Zucker sollte leicht Caramelisieren.**

### Mascarpone-Cremé

**2 Stück Zitronen**  
**60 gr. Zucker**  
**300 gr. Mascarpone**  
**0,6 dl Rahm**  
**60 gr Zucker**

**Zitronenschale dünn abschälen. Saft der Zitronen mit Zucker und der Schale zu Sirup einkochen.**

**Mascarpone, Vollrahm und Zucker gut mixen. Sirup begeben, mit Kelle unterziehen und kühl stellen.**

**Mascarpone-Cremé mit Spritzsack auf die Blätterteig-Dreieck dressieren (drei Lagen). Garnieren mit Saisonfrüchten oder Fruchtsaucen (z.B. Rhabarber- oder Erdbeersauce).**