

KOCHABEND 5. Mai 2010

Tisch 1

Mini-Pastetli mit Kresse-Eier

8 Mini-Pastetli
100 g Kresse
80 g Frischkäse
Bio-Zitrone
Salz und Pfeffer

2/3 Kresse blanchieren und fein hacken.
Gehackte Kresse mit Frischkäse und feingeriebener Zitronenschale mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche Kresse auf Teller anrichten. Mit 2 Teelöffel Nocken aus der Käsemasse formen und in die Pastetli füllen.

Mohnmousse mit Rotweifeigen

2 Esslf. Mohnsamen
1 Blatt Gelatine
100 g Schokolade(weiss)
2.5 dl Vollrahm
1 Ei
1 Eigelb
2 Esslf. Amaretto

Mohn in einer Pfanne rösten bis er gut riecht
in Wasserbad schmelzen.
steif schlagen und kühl stellen.
Ei, Eigelb und Amaretto über einem Wasserbad schaumig schlagen(ca. 5 Min.) bis die Masse fest ist. Mohn dazurühren, Gelatine in der Schokolade auflösen und zur Eimasse rühren. Abkühlen lassen und den geschlagenen Rahm darunterziehen – 2 Std. kühlstellen

2 dl Rotwein
80 gr Zucker
2 cm Zimtstangen
2 Nelken, 2 Sternanis
1 Tl. Maisstärke
4 Feigen

Für die Feigen Rotwein mit Zucker, Gewürzen und Stärke unter Rühren aufkochen.
Feigen in Schnitze schneiden, dazugeben.
Nochmals aufkochen. Auskühlen lassen.
Mit der Mousse servieren.

Fondue-Carré alla Nollenköche

Poulet-, Kalb-, Rind-und Lammfleisch in Würfel geschnitten.

Dazu verschiedene hausgemachte Dip-Saucen servieren.

N.B. Als Beilage eignet sich Reis oder Pommes frites.

Dips

Safran-Dip

2 Briefchen Safran
Safranfäden in Weisswein eingelegt
Doppelrahm
Sauerrahm
Passionsfrucht
Zitronenpfeffer
Mayo

Curry-Dip

Crème fraîche
Sauerrahm
Ananaswürfel
Curry
Chili
Salz
Pfeffer
Zitronensaft
Essig
Mayo

Chili-Dip

Crème fraîche
Sauerrahm
Chili in Öl (Sambal Oelek)
Knoblauch
Zwiebeln
Schnittlauch
Salz
Pfeffer
Mayo