



KOCHABEND
4. Mai 2011
Tisch 1

Carpaccio vom Kalb

*Sellerieschaumsuppe mit
Golden-Delicious-Sorbet*

Marinierte Jakobsmuscheln

Medaillons vom gebratenen Hirsch-Entrecôte



Tisch 1

Carpaccio vom Kalb

mit Wintersalat, schwarzem Trüffel und Parmesan-Kräutereis

Zutaten:

Für 4 Personen

Carpaccio

250 g Kalbsfilet

Salat

1 St. schwarzer Herbstrüffel
assortierter Winterblattsalat

Dressing

2 EL Haselnussöl

Salz, Pfeffer

1 Limette auspressen

Trüffelöl

weisser Aceto Balsamico

Sorbet

200 g Kartoffeln geschält

50 g Parmesan

50 g Pinienkerne

je ein Zweig von Petersilie,
Basilikum, Kerbel

1 dl Wasser

100 g Zucker

50 g Glukose

½ Zitrone

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- ◆ In Würfel schneiden, zwischen 2 Plastikbeuteln mit einem Fleischklopfen gleichmässig hauchdünn bearbeiten

- ◆ alles miteinander vermengen und aufmixen

- ◆ geschälte Kartoffeln in Würfel schneiden
- ◆ Zucker und Wasser zusammen aufkochen
- ◆ Kartoffeln beifügen und weichkochen
- ◆ Glukose beifügen
- ◆ sämtliche restliche Zutaten begeben
- ◆ Im Becher tiefkühlen

- ◆ Das hauchdünne Fleisch auf dem Teller arrangieren, in der Mitte das Salatbouquet platzieren, mit dem Dressing beträufeln, den schwarzen Trüffel mit dem Hobel hauchdünn darüber verteilen, im Dreieck drei kleine Kugeln des Parmesan-Kräutereises platzieren und mit dem Kräutersträusschen servieren.

Sellerieschumsuppe mit Golden Delicious-Sorbet

Zutaten:

Für 4 Personen

Sellerieschaumsuppe

50 g Butter
2 St. Eschalotten geschält,
gewürfelt
1 grosser Knollensellerie
geschält, gewürfelt
100 g Kartoffel geschält,
gewürfelt
2 dl Rahm
2 dl Gemüse- oder
Hünerebouillon
Salz, Pfeffer

Sorbet

350 g Golden Delicious
3 dl Apfelsaft
50 g Zucker
30 g Glukose
1 dl Zitronensaft

Zubereitung:

- ◆ In der genannten Reihenfolge die Gemüse im Butter leicht anschwitzen
 - ◆ mit Flüssigkeiten ablöschen,
 - ◆ während 30 Minuten langsam ziehen lassen
 - ◆ mit dem Stabmixer mixen
 - ◆ anschliessend durch ein Haarsieb passieren
 - ◆ mit Gewürzen abschmecken
-
- ◆ Apfelsaft, Zucker und Glukose kurz aufkochen
 - ◆ auskühlen lassen
 - ◆ Äpfel waschen, entkernen und mit der Schale in Würfel schneiden
 - ◆ Apfelwürfel mit Zitronensaft mischen und in Becher füllen
 - ◆ Apfelsaft-Mischung beifügen und tiefkühlen.

Marinierte Jakobsmuscheln

sautiert mit Zitronengras und Limette, dazu junge Kefen und schwarzes Klebreiseis

Zutaten:

Für 4 Personen

Jakobsmuscheln

4 x 2 St. Jakobsmuscheln
1 Limette (abgerieben)
Zitronengras
Salz, Pfeffer, Curry
Paprikapulver

Kefen

200 g grosse Kefen
1 El Olivenöl
Salz, Pfeffer

Schwarzes Klebreiseis

100 g schwarzer Klebreis
100 g Rohrzucker
90 g Kokosnussmilch
1 Ei
Salz, Vanilleschote,

Zubereitung:

- ◆ Zitronengras der Länge nach halbieren
 - ◆ Die Jakobsmuscheln mit allen Zutaten würzen und in der Pfanne glasig anbraten
 - ◆ Paarweise die Jakobsmuscheln mit dem Zitronengras aufspießen
-
- ◆ Die Kefen der Länge nach Strohartig schneiden und in der Pfanne kurz anschwitzen
-
- ◆ Den Reis über Nacht im kalten Wasser einweichen
 - ◆ Dann mit 1,5 l Wasser kochen
 - ◆ den Rohrzucker und die Kokosnussmilch beifügen
 - ◆ kurz weiterziehen lassen
 - ◆ dann etwas abkühlen lassen und unter ein aufgeschlagenes Ei ziehen
 - ◆ mit Salz und dem Vanilleschotenmark abschmecken und in Becher abfüllen.

Medaillons vom gebratenen Hirsch-Entrecôte

serviert mit Thymianpüree, dazu Federkohl und Preiselbeereis

Zutaten:

(für 4 Personen)

Hirsch-Entrecôte

*400 g Hirsch-Entrecôte
Salz, Pfeffer, Paprikapulver,
Curry
gehackte Petersilie
Thymian*

Zubereitung:

- ◆ Hirsch-Entrecôte parieren und in Medaillons geschnitten
- ◆ Medaillons würzen und in Olivenöl beidseitig kurz und kräftig anbraten
- ◆ im vorgeheizten Ofen bei 200C 5 Minuten ziehen lassen

Püree

*1 kg Kartoffeln
50 g Butter
200 ml Rahm
Salz Muskat
Bund Thymian gezupft*

- ◆ Die Kartoffel weichkochen, anschliessend abschälen
- ◆ durch eine Presse drücken
- ◆ Thymian mit etwas Rahm fein pürieren
- ◆ Mit der Butter dem Rahm, Salz und Muskat vermengen und glatt rühren

Federkohl

*1 Federkohl blattrig ausgelöst
Salz Pfeffer etwas Butter*

- ◆ 5 Franken-Stück grosse Kreise ausstechen, im Salzwasser kurz blanchieren
- ◆ mit Butter und Gewürzen anschwitzen.

Preiselbeereis

*250 g Preiselbeeren
100 g Zucker
40 g Glukose
5 cl Wasser
400 g Joghurt nature
1 dl Vollrahm*

- ◆ Preiselbeeren mit Zucker, Glukose und Wasser zum Kochen bringen und so lange kochen, bis sich die Glukose komplett aufgelöst hat.
- ◆ Anschliessend etwas auskühlen lassen
- ◆ Das Joghurt und den Vollrahm hinzufügen und im Becher abfüllen

Zur Garnitur:

Reduzierter Wildfond kurz frittierte Petersilie.

Das Kartoffelpüree mit einem Spritzsack zopfartig auf dem Teller dressieren, den Federkohl ziegelartig darüberlegen, die Hirschmedaillons darauf zentrieren, mit gebackener Petersilie, Kräutern und Wildfond ausgarnieren und das Sorbet arrangieren