

Kochklub "LUCULLUS"

4. September 1996

Kürbissuppe

Rucola mit Orangen-Vinaigrette

Schweinsfilet im Teig

Gefüllte Tomaten

Broccoli

Reis

Wein - Pfirsiche

R u c c o l a mit O r a n g e n - V i n a i g r e t t e

- 1 Bund Rucola grobe Stiele entfernen, grosse
Blätter in Streifen schneiden
- 1 kleiner Lattich in Streifen schneiden oder in mundgerechte
oder Kopfsalat Stücke teilen
- beides in eine Salatschüssel geben,
oder auf 4 Teller verteilen
- 1 Orange für die Garnitur wenig Schale in sehr feine
Streifen schneiden oder mit dem Zestenmesser
Julienne wegschneiden. Orange schälen.
Schnitze auslösen, in feine Würfeli
schneiden, beiseite legen.

Orangen-Vinaigrette

- 1 Teelöffel Dijon-Senf
2 Esslöffel Orangensaft
1 Esslöffel Zitronensaft
5 Esslöffel Oliven- oder Distelöl
1 Schalotte, fein gehackt
Salz, nach Bedarf
Pfeffer aus der Mühle
- Alle Zutaten verrühren, über den Salat
verteilen, mit den Orangenstreifen und
-würfeli garnieren, sofort servieren.

S c h w e i n s f i l e t i m T e i g

1 Schweinsfilet ca. 600 g
Oel zum Anbraten
200 g frische Champignons oder 1 Dose à 400 g
1 grosse Zwiebel
1 Bund Peterli
etwas Butter zum Andämpfen
300 g Blätterteig
1 Ei

Zubereitung:

Das Schweinsfilet würzen, beidseitig anbraten, je Seite ca. 8 Minuten. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Füllung:

Chamignons putzen, in kleine Scheiben schneiden. Die Zwiebel und den gewaschenen Peterli fein hacken. Die Butter in die Bratpfanne geben, Zwiebel, Peterli und Chamignons begeben und andämpfen. Würzen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Blätterteig rechteckig auswallen (nicht zu dünn). Das ausgekühlte Filet auf den Teig legen, die Füllung darüber verteilen. Einpacken, die Ränder mit Eiweiss bepinseln und andrücken. Mit den Teigresten verzieren, mit dem Eigelb bepinseln.

Backzeit: Ofen vorheizen auf 220°

Filet bei ca. 200° ca. 20-30 Min. backen.

G e f ü l l t e T o m a t e n

4 Tomaten
3 kleine Zucchetti
1 kleine Zwiebel
etwas Butter
1/2 dl Gemüsebouillon
Salz
Italienische Gewürzmischung

Zubereitung:

Tomaten waschen, halbieren und aushöhlen. Zucchetti in ganz kleine Würfelchen schneiden. Zwiebel fein hacken, in der Butter andünsten, Zucchettiwürfelchen begeben und weichdämpfen, evtl. etwas Gemüsebouillon begeben. Mit Salz und ital.Gewürzmischung w. Die halbierten Tomaten in eine ausgebutterte Gratinform legen, mit den Zucchettiwürfelchen füllen.
Im auf 180° vorgeheizten Ofen garen.

B r o c c o l i

600 g Broccoli
etwas Butter

Gewaschenen und zerkleinerten Broccoli ins Gemüsekorbchen geben, salzen, nicht zu weich kochen.
Anrichten und ausgelassene Butter darübergerben.

W e i n - P f i r s i c h e

4 Pfirsiche

4 dl süsser Weisswein (Z.B. Trockenbeerenauslese
aus dem Wallis oder aus der Bündner Herrschaft)

100 g Zucker

1/2 Esslöffel Rosenwasser

wenig Zimt

2 dl Doppelrahm

1 Esslöffel Rosenwasser

ev. ungespritzte Rosenblätter für die Garnitur

Zubereitung:

Pfirsiche waschen. Wein und Zucker aufkochen. Rosenwasser und Zimt zufügen. Pfirsiche hineingeben, zugedeckt bei kleiner Hitze 20 - 30 Min. weich garen, nach der halben Garzeit wenden.

Servieren:

Pfirsiche evtl. schälen, auf Teller geben. Flüssigkeit sirupartig einkochen, über die Pfirsiche giessen. Doppelrahm und Rosenwasser verrühren, auf Teller geben, garnieren.

Protokoll der Chochete vom 4.9.1996

Teilnehmer:

Hostettler Walter	Ramseyer Jürg
Beyeler Martin	Zwahlen Urs
Grünig Peter	Engeloch Peter
Schwander Martin	Herren Andres
Portner Stefan	Gerber Martin
Rohrbach Roland	Beyeler Walter (Gast)

Menu:

- Kürbissuppe
- Rucola mit Orangen-Vinaigrette Sauce
- Schweinsfilet im Teig
gefüllte Tomaten
Broccoli
Reis
- Wein-Pfirsiche

Wein:

Chevalier de la Rose 1,5l	18.80
Bordeaux Rouge 1991	

Bemerkungen:

Schweinsfilet einmal anders!!
Anstatt eine Brätumhüllung - Champignons
originelles Dessert

Preis pro Person: Fr. 25.--