Kochen vom 11. Januar 1997

Apéro:

- Diverse Blätterteiggebäcke
- Toastvarianten

Zutaten:

- ◆ Blätterteig
- ◆ Toastbrot
- ◆ gehackter Schinken
- ◆ Sardellen
- ◆ Mandeln
- ◆ Mohn
- ◆ Reibkäse
- ◆ Thon
- ◆ Kapern
- ◆ Mascarpone
- ◆ Tartare-Käse
- ◆ Curry-Cantadou
- ◆ Früchte
- ◆ Kräuter
- ◆ Gewürze

Kochen vom 11. Januar 1997

Vorspeisenbuffet

- Forellenfilet mit Meerrettichschaum
- Scampispiesschen an Knoblauchsauce
- gefüllte Pouletbrüstli mit Früchten
- Trockenfleischvarianten
- Zitronensuppe mit Broccoli
- garnierte Melonen
- gefüllte Tomaten mit Avocado
- Sauerkrautsalat

Rezepte:

Pouletbrüstli:

einschneiden und innen würzen (Pfeffer, Curry)
füllen mit Früchten (Äpfel, Bananen, Ananas)
vernähen
würzen und braten
warm stellen (lauwarm)
in Tranchen schneiden und servieren

Zitronensuppe:

1 kg Broccoli
3 Zitronen
2,5 l Gemüsebouillon
6 Eier
Schnittlauch

Broccoli in kleine Röschen teilen. Den Stiel schälen und schiebeln. Die Zitronen zu Saft pressen.

Bouillon aufkochen und Broccoliröschen und -scheiben darin zugedeckt knapp weich garen. Herausheben und beiseite stellen.

Eier und Zitronensaft verquirlen. 2 dl heiße Bouillon unter kräftigem Rühren dazugießen. Dann unter weiterem Rühren zur Bouillon in der Pfanne geben und bis knapp vor den Siedepunkt erhitzen. Broccoliröschen und -scheiben in die Suppe geben und mit Schnittlauch garnieren und anrichten.

gefüllte Tomaten:

12 mittelgrosse reife Tomaten

3 reife, weiche Avocados

2 Zitronen

1 kleine Zwiebel

je 1 grüne und gelbe Peperoni

Chilipulver

Gewürze

Die Tomaten halbieren und sorgfältig aushöhlen.

Für die Füllung die Avocados halbieren, Kern entfernen, schälen, mit einer Gabel fein zerdrücken oder pürieren. Den Zitronensaft sofort mit dem Püree mischen. Die Zwiebel ganz fein hacken und beifügen. Die Peperoni in Würfelchen schneiden, für die Garnitur etwas zurückbehalten, den Rest unter die Masse mischen. Die Masse pikant würzen und kurz vor dem Servieren in die Tomaten füllen und mit den Peperoniwürfelchen garnieren.

Sauerkrautsalat:

1 kg rohes Sauerkraut

300 Schinken

6 rotschalige Äpfel

1 Zitrone, Saft

Sauerkraut in eine Sieb geben und kurz kalt abspülen, gut abtropfen lassen, mit zwei Gabeln lockern.

Schinken in kleine Würfel schneiden und begeben.

Äpfel mit der Schale in kleine Scheibchen hobeln und diese sofort mit dem Saft der Zitrone mischen und zum Sauerkraut geben.

Für die Sauce einige Baumnuskerne hacken und zusammen mit Salz, Pfeffer Essig und Öl mischen.

Für die Garnitur einige Baumnuskerne über den angerichteten Salat streuen.

Kochen vom 11. Januar 1997

Hauptgang

- Châteaubriand mit Morchelsauce und Kräuterbutter
- Bohnen mit Speckmantel
- Rübli
- Blumenkohl
- Pommes Duchesse

Rezepte:

Châteaubriand:

Das Fleisch ca. 10 Min rundherum anbraten, würzen und anschl. in den auf 80° vorgewärmten Ofen schieben und während 1 Std. garen.

Pommes Duchesse:

2,5 kg Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden und ^{Butter} weichkochen. Die Kartoffeln durchs Passevite treiben. 6 Eier, ~~18 EL Mehl~~ und etwas Salz dazugeben und tüchtig rühren. Von dieser Masse mit dem Dressiersack kleine Häufchen formen und im Backofen bei ca. 200° backen.

Kochen vom 11. Januar 1997

Dessertbuffet

- gebrannte Creme
- Zwetschgen-Zimt Creme
- Soufflé-Glace Grand Marnier
- Zitronensorbet mit Wodka
- Früchtetorte

Rezepte:

Zwetschgen-Zimt Creme

1 kg Zwetschgen mit 2 dl Rotwein und einer Zimtstange zusammen weichkochen und anschl. pürieren und wieder in die Pfanne zurückgeben. 100g Zucker mit 4 Eier rühren bis die Masse hell ist, zusammen mit dem Saft einer halben Zitrone zum Fruchtputee geben und noch einmal aufkochen. Anschl. in eine Schüssel geben und auskühlen lassen. 2 Esslöffel Pflümli darunter rühren, 3 dl Rahm steif schlagen und mit 2 Teelöffel Zimt und 1 Teelöffel Vanillezucker vermischen und unter die Creme ziehen

Soufflé-Glace Grand Marnier:

8 Eigelb, abgeriebene Schale zweier Orangen, Saft zweier Orangen, 200 g Zucker, 8 Esslöffel Grand Marnier. Orangenschalen, Orangensaft und den Zucker leicht einkochen lassen. Den Sirup zu den schaumig geschlagenen Eigelb geben und zusammen noch einmal schaumig rühren. Den Grand Marnier dazugießen und wieder gut verrühren. Danach 6 dl steif geschlagene Nidle unter die Creme ziehen, in eine Form füllen und mind. 3 Std. gefrieren lassen. (Mind. ½ Std. vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen.)

Zitronensorbet:

5 dl Wasser mit 300 g Zucker in einer Pfanne unter gelegentlichem Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, 2 Min. köcheln, dann auskühlen lassen. 4 dl frisch gepressten Zitronensaft zum ausgekühlten Zuckersirup geben. Die Masse in ein weites Chromstahlgefäß geben und in den Tiefkühler stellen. Die Masse alle Std. mit dem Schwingbesen gut durchrühren, nach ca. 3 Std. 2 steif geschlagene Eiweiss darunter ziehen und noch einmal gefrieren lassen. Zusammen mit Wodka servieren.

gebrannte Creme:

8 Esslöffel Zucker mit ½ Tasse Wasser aufkochen, dann zusammen mit 6 Eier, 6 Esslöffel Zucker 2 Kaffeelöffel Maizena (zusammen verklopft) und 6 Tassen Milch in die Pfanne geben und alles zum Sieden bringen. Erkalten lassen und vor dem Servieren 3 dl steif geschlagene Nidle darunterziehen.