

Überbackene Knoblauchsuppe



Gemüse-Carpaccio



Fegato alla Veneziana
(Kalbsleberli nach Venezianischer Art)
Rösti



Rotweibirnen mit Zabaione

Überbackene Knoblauchsuppe

für 10 Personen:

2 l Gemüsebouillon kochen
Knoblauchzehen pressen (je nach Geschmack) und
2 Knoblauchzehen fein scheibeln und in Suppe geben
wenn nötig nachwürzen
abschmecken mit 5 dl Nidle

Die Suppe portionenweise in Schalen abfüllen.
Die Aussenränder der Suppenschalen mit Eigelb
bestreichen und abdecken mit Blätterteig.
Die Suppenschalen in den auf 200° vorgeheizten
Backofen schieben und während ca. 10 Min. backen.

Gemüse-Carpaccio

für 4 Personen:

ca. 300 g. Gemüse z.B. Gurke, Zucchini, Fenchel usw. in hauchdünne Scheiben hobeln und auf die Teller auslegen

100g Champignons ebenfalls dünn hobeln und darübergeben

für die Sauce 3-4 Esslöffel Zitronensaft, 1 Teelöffel Aceto di Modena (Essig), $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz und etwas Pfeffer gut verrühren, dann 3-4 Esslöffel Olivenöl darunterrühren und über das Gemüse verteilen, danach ca $\frac{1}{2}$ Std. ziehen lassen.

Vor dem Servieren dünne Scheiben Parmesan abhobeln und zusammen mit ein wenig Peterli auf das Gemüse streuen.

Fegato alla Veneziana
(Kalbsleberli nach Venezianischer Art)
Rösti

für 4 Personen:

Zutaten:

600 g Kalbsleber

2 grosse Zwiebeln

2 Esslöffel Butter

2 Esslöffel Olivenöl

Salz, Pfeffer

4-6 Salbeiblätter

Am besten verwendet man für die Zubereitung dieses Gerichtes zwei Pfannen: Die Hälfte des Olivenöls und der Butter in die eine Pfanne geben und erhitzen. Die Zwiebeln halbieren, in sehr feine Streifen schneiden und darin goldgelb dünsten. Inzwischen die Leber längs halbieren und in dünne Scheibchen schneiden.

Restliche Butter mit Öl und Salbeiblätter in die zweite Pfanne geben. Die Leber sehr rasch darin anbraten, bis sie nicht mehr rot ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit den Zwiebeln mischen und sofort anrichten.

Für die Rösti die Kartoffeln (ca. 250 g p/Person) mind. am Vortag kochen. Die Kartoffeln mit der Röstiraffel schneiden und in der Bratpfanne goldgelb braten.

Rotweibirnen mit Zabaione

für 4 Personen:

Zutaten:

4 reife, feste Birnen
3 Esslöffel Zucker
1 Zimtstengel
½ Zitrone
1 Flasche kräftiger Rotwein
Für die Zabaione:
4 Eigelb
80 g Zucker
2 Deziliter Marsala

Die Birnen schälen, halbieren und das Kernhaus entfernen. In einer Pfanne den Zucker gut braun rösten und mit dem Rotwein ablöschen. Die Zimtstange und die halbe Zitrone dazugeben und aufkochen lassen. Die Birnenhälften in den Sud geben und auf kleinem Feuer weichkochen. Die Birnen mit dem Sud in einer Schüssel gut auskühlen lassen.

Für die Zabaione das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen, den Marsala dazugießen und über dem heißen Wasserbad schlagen, bis die Masse dicklich wird. Die Zabaione aus dem Wasserbad nehmen und kaltschlagen und zusammen mit den Birnen servieren.

Protokoll der Chochete vom 12.2.1997

Teilnehmer:

Engeloch Peter	Grünig Peter
Moser Adrian	Gerber Martin
Herren Andres	Beyeler Martin
Schwander Martin	
Portner Stefan	
Rohrbach Roland	

Menu:

- Überbackene Knoblauchsuppe
- Gemüse-Carpaccio
- Kalbsleberli nach venezianischer Art
Rösti
- Rotweibirnen mit Zabaione

Wein:

Merlot Bianco (Süffiger guter Wein zur Vorspeise)	7.30
Chianti Classico San Felice 1994	9.05

Bemerkungen:

Rotweibirnen ein Tag vorher kochen, damit sie ganz durchgekocht sind

Menge ist sehr gut aufgegangen und trotzdem sehr leichtes Essen

auch ein gutes Essen muss nicht teuer sein

Preis pro Person: Fr. 20.--