

Suppe

Zuppa Pavese

4 Scheiben Toastbrot	hellbraun rösten
4 Spiegeleier	braten, auf die Brotscheiben anrichten
4 EL Reibkäse	darüberstreuen
8 dl <u>heisse</u> Bouillon	dazugießen

Spargeln weiss/grün

2 L Wasser	aufkochen
1 EL Salz	würzen
wenig Butter u. Zucker	zugeben
1 kg Spargeln	waschen, weisse Spargeln <u>gründlich</u> , grüne Spargeln sparsam schälen, Köpfchen nicht beschädigen, ins Wasser geben. Auf kleiner Stufe zugedeckt kochen.
Kochzeit: weisse Spargeln 30-40 Min. grüne Spargeln 15-20 Min.	

Schalenkartoffeln

800gr kleine Schalenkartoffeln Frühlingskartoffeln	waschen
Im Dampfkochtopf, Wasser bis Siebeinsatz Dämpfzeit 6-10 Min.	
In "normaler" Pfanne Dämpfzeit 30-50 Min.	
ev. etwas Salz	über die Kartoffeln streuen

Roastbeef

600 gr Roastbeef

wenig Senf zum Bestreichen

wenig Salz, Pfeffer
Streuwürze
Rosmarin zum Würzen

2 gML Oel oder Fett erhitzen,
über das Fleisch giessen und dieses in den
sehr heissen Ofen einschieben.
(Gute Oberhitze)
Das Fleisch unter öfterem Begiessen
braun werden lassen.
(Nach dem Anbraten evtl. das Fett abgiessen
und durch wenig Brühe ersetzen)
Fleisch in der halben Bratzeit wenden.

Fertig gebratenes Fleisch
im leicht geöffneten Ofen 5-10 Min. ruhenlassen,
damit sich der Fleischsaft regelmässig verteilt.
Quer zur Faser dünne Tranchen schneiden,
evtl. erst am Tisch, und auf heisser Platte anrichten.
(Das Fleisch sollte rosa sein)

Der Braten wird saftiger, wenn ein grösseres Fleischstück zubereitet wird.
Kalt aufgeschnitten eignet er sich für kalte Fleischplatten.

Die Bratdauer:
für grosse Fleischstücke

4-6 Min. pro 1 cm Fleischdicke = rosa
z.B. für Roastbeef

Saucen

Sauce hollandaise

4 EL Essig	in kleine Pfanne geben
1/2 Zwiebel	schneiden, zugeben
evtl. Petersilienstengel 5 Pfefferkörner 1 Lorbeerblatt	beifügen, Aufkochen zur Hälfte reduzieren
1 EL kaltes Wasser	zugeben, in kleine Schüssel absieben
2 Eigelb	beifügen Im heißen, aber nicht kochenden Wasserbad schaumig schlagen
80-100 gr Butter	schmelzen, leicht auskühlen lassen unter ständigem Schlagen nach und nach beigeben, bis die Sauce crèmeig ist
wenig Salz oder Streuwürze evtl. Zitronensaft	abschmecken Sofort servieren

Gerinnt die Sauce, 1-2 EL eiskaltes Wasser beifügen, rühren,
bis sie wieder glatt ist.

Bärlauch-Sauce

2 1/2 dl Rahm

2-3kML Maizena

1 Knoblauchzehe gepresst

40 gr Bärlauch fein gehackt

Salz und Pfeffer
alles zusammen kochen lassen

Quarksauce Kräuterquarksauce

125-150gr Quark

1-3 EL Rahm

wenig Salz oder Streuwürze
Senf,
Zitronensaft gut verrühren

Kräuter z.B.
Petersilie
Schnittlauch
Estragon
Kerbel
fein schneiden,
unter die Quarksauce mischen

Dessert

Kiwi-Erdbeer-Gratin

4 Kiwis
250 gr Erdbeeren
3 Eigelb
2-3 Esslöffel Puderzucker
1 kML Vanillezucker
1 dl Rahm

Zubereitungszeit etwa 15 Min.
Backzeit ca. 10 Min.

Die Kiwis schälen und in Scheiben schneiden.
Die Erdbeeren rüsten und halbieren oder vierteln.
Die Früchte in eine Gratinform schichten.

Eigelb, puder- und Vanillezucker in einer Schüssel über einem heissen Wasserbad zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen.
Vom Feuer nehmen und noch einen Moment weiterschlagen, damit die Creme abkühlt.

Den Rahm steif schlagen und unter die Eicreme ziehen.
Ueber die Früchte verteilen.

Den Früchtegratin sofort im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille 10-12 Min. überbacken

En Guete !

Protokoll der Chochete vom 2.4.1997

Teilnehmer:

Portner Stefan	Moser Adrian
Herren Andres	Gerber Martin
Ramseyer Jürg	Beyeler Martin
Rohrbach Roland	Hostettler Walter
Schwander Martin	
Engeloch Peter	

Menu:

- Zuppa Pavese
- weisse + grüne Spargeln
Roastbeef
Gschwellti
Sauce hollandaise
Bärlauch-Sauce
Kräuterquarksauce
- Kiwi-Erdbeer-Gratin

Wein:

Hallauer Rosé "Graf von Spiegelberg" 94 10.20

Bemerkungen:

Preis pro Person: Fr. 25.--

Entscheid Reise: 15./16. Nov. 97
Abfahrt 10.00 Uhr Engeloch-Halle

Statutenänderung: Erhöhung der Mitglieder auf 14
angefragt werden HR. Marti/H. Hostettler