

K O C H E N V O M 2. JULI 1997

VORSPEISE: gefüllte Sommertomaten
HAUPTSPEISE: Koteletts Gourmet (Steaks)
BEILAGEN: Bratkartoffeln, Broccoli und Rüeblī
DESSERT: Zitronenschaum

Vorspeise: gefüllte Sommertomaten

Rezept für 4 Personen:

8 mittlere Tomaten

Füllung:

1 grosse Zwiebel
1/2 Teelöffel Salz
wenig Pfeffer
1/4 Teelöffel Paprika
1 Esslöffel Zitronensaft
ca. 75 gr. Frischkäse
100 gr. Erbsli
1 Büchse Thon ca. 245 gr.
1 Bund Schnittlauch

Tomaten aushöhlen.

Für die Füllung: Zwiebel hacken, Salz, Pfeffer, Paprika, Zitronensaft und Frischkäse dazu. Erbsli begeben. Thon abtropfen und zerkleinern, dann beimischen. Tomaten füllen und mit Schnittlauch garnieren.

Hauptspeise:

Rezept für 4 Personen

4 grosse Schweinskoteletts

2 Teelöffel Senf

1 Teelöffel Salz

Pfeffer

1/2 Teelöffel Curry

1 kleine Knoblauchzehe gepresst mischen Koteletts damit
bestreichen

2 Esslöffel Öl

in der Bratpfanne erhitzen
Koteletts beidseitig kräftig
anbraten und in eine
feuerfeste Platte anrichten

Füllung:

1 grosse Zwiebel gehackt

200 gr frische Champignons
gehackt

in derselben Pfanne im
Bratensatz dämpfen, bis
die Pilzflüssigkeit einge-
kocht ist

3 Tranchen Schinken gehackt

1/2 Büschel Petersilie gehackt

beigeben, kurz mitdämpfen

1 dl Wein

ablöschen, einkochen lassen

Streuwürze

abschmecken, Füllung berg-
artig auf die Koteletts
verteilen

2 Esslöffel Rahm

darüberträufeln, mit Alu-
folie bedecken

15 Minuten bei sehr guter Hitze (250 Grad) auf der
zweituntersten Rille des vorgeheizten Ofens.

Beilagen:

Bratkartoffeln

600 - 800 gr. Kartoffeln roh, geschält	
geviertelt	auf ein Blech geben
Salz	leicht bestreuen
Öel	darüberträufeln

Backen:

40 Minuten bei guter Mittelhitze auf der zweituntersten Rille des vorgeheizten Ofen (Koteletts am Schluss mitbacken).

- Anstelle der geveiertelten Kartoffeln, neue evtl. ungeschälte Kartoffeln braten.

Broccoli und Rübli

400 gr. Rübli
400 gr. Broccoli
1 Zwiebel
Bouillon
Butter

Das Gempse rüsten und waschen. Die Rübli in gleichmässige Scheiben schneiden, den Broccoli in einzelne Teile schneiden. Den Broccoli in einer Pfanne mit Bouillon weichkochen. Abschütten und anrichten. Die Zwiebel hacken und mit wenig Fett andämpfen. Die Rübli beifügen und kurz weiter dämpfen. Mit Bouillon übergiessen und etwas Zucker beifügen. Die Rübli weichkochen danach abschütten. Butter in der Pfanne zerlassen, die Rübli wieder hineingeben und kurz darin schwenken. Das Gemüse im vorgewärmten Ofen warmstellen.

Dessert:

Zitronenschaum

2 Eigelb

6 - 8 Esslöffel Zucker

in eine Schüssel geben,
schaumig rühren

250 gr. Rahm oder Speise-
quark

1 Becher sauren Halbrahm

2 Zitronen, schale abgerieben

3 Zitronen, Saft

2 Teelöffel Vanillezucker

daruntermischen

2 - 3 Blätter Gelatine

10 Minuten in viel kaltes
Wasser einweichen, ausdrücken
in ein kleines Schüsselchen
geben

2 Esslöffel kochendes Wasser

beigeben, Gelatine auflösen
und unter die Creme geben
Kühlstellen

1 1/2 dl Rahm

steifschlagen, sorgfältig
darunterziehen und in
Dessertschälchen anrichten

Abgeriebene Zitronenschale
oder geröstete Mandelsplitter

nach Belieben garnieren

Protokoll der Chochete vom 2.7.1997

Teilnehmer:

Rohrbach Roland	Beyeler Martin
Marti Hansruedi	Gerber Martin
Hostettler Hans	Ramseyer Jürg
Moser Adrian	
Engeloch Peter	
Portner Stefan	
Zwahlen Urs	

Menu:

- gefüllte Sommertomaten
- Steaks Gourmet
Bratkartoffeln
Broccoli/Rüebli
- Zitronenschaum

Wein:

Fendant A.O.C. Valais Cave ST. Pierre 95	8.40
Dole du Valais Cave St. Pierre	10.20

Bemerkungen:

Vorspeise: 2 kleine Tomaten wirken besser als eine Grosse

anstelle von Steaks können auch Kotelettes verwendet werden

Zitronenschaum: nicht zuviel abgeriebene Schale

Preis pro Person: Fr. 25.--