

Damenessen vom 2. Mai 1998

Apéro	Gemüsedip mit diversen Saucen
Kalte Vorspeise	Kaninchenfilet in Sesam auf Schnittsalat mit Orangenvinaigrette
Warme Vorspeise	Nudeln an Kräutersauce
Fisch	Seezungenfilet auf Lauch an Safransauce Wildreis
Zwischengang	Champagnersorbet
Hauptgang	Roastbeef an Basilikumsauce Kartoffelgratin gefüllte Tomaten mit Zucchini
Käse	Käsevariationen
Dessert	Apfelcreme mit Calvados
	Kaffee mit Gebäck

Apéro

Gemüse schneiden

Gurke, Rübli, Zucchini, Blumenkohl, Stangensellerie, rote Peperoni

Bananen-Curry-Sauce

Knoblauchsauce

scharfe Tomatensauce

gemäss Ordner machen

Kalte Vorspeise

Bei diesem Rezept rechnen wir mit einem halben Kaninchenfilet pro Person. In einem Menü mit nur Vorspeise und Hauptgang kann auch ein Ganzes gebraucht werden.

Kaninchenfilet würzen mit Salz und Pfeffer und danach in Sesam wenden und langsam braten.

Den Schnittsalat waschen und mit der Orangenvinaigrette anrichten.

Danach die Kaninchenfilet in feine Tranchen schneiden und neben dem Salat anrichten.

Warme Vorspeise

Teig:

Zutaten für 750 g Teigwaren:

500 g Weismehl, 4 frische Eier, ½ dl feinstes Olivenöl, 5 Safranfäden, Salz

Safranfäden in einem Schälchen während ungefähr 30 Min. in wenig Wasser einweichen

Das Mehl durch ein feines Sieb auf den Arbeitstisch schütten, zu einem Kranz formen, die Eier in die Kranzmitte schlagen und alle anderen Zutaten wie Olivenöl, Safranwasser sowie eine Prise Salz zufügen

Das Mehl zunächst in kleinen Mengen zur Mitte hinschieben, langsam mit den übrigen Zutaten vermengen und nun den Teig mit den Handballen so lange bearbeiten, bis er glatt und glänzend ist.

Den Teig in ein feuchtes Tuch einschlagen und während mindestens 1 Stunde ruhen lassen, damit er seine Elastizität verliert und sich später problemlos verarbeiten lässt.

Danach den Teig dünn ausrollen, mit etwas Mehl bestäuben, locker zusammenrollen und mit einem Messer beidseitig schräge Schnipsel abschneiden.

In einem grossen Topf viel Wasser zum Sieden bringen, leicht salzen und die Nudeln "al dente" ziehen lassen.

Sauce:

frische Kräuter (Peterli, Schnittlauch, Rosmarin, Salbei, Basilikum, das Grün der Frühlingszwiebeln) (ca. 3 Tassen voll)

300 g Speckwürfeli (ganz fein geschnitten)

6 Knoblauchzehen, kleingeschnitten

6 Frühlingszwiebeln, kleingeschnitten

3 vollreife Tomaten, enthäutet, und gewürfelt

3 EL Tomatenpuree

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Alle Kräuter fein schneiden

Die Speckwürfeli leicht rösten, Knoblauch + Zwiebeln darin dünsten, die Tomatenwürfel, das Tomatenpuree und die Kräuter zufügen, alles gut vermengen und ev. mit Salz und Pfeffer abschmecken

Die Nudeln nach dem Kochen abtropfen und in die Pfanne zurückgeben und mit der Sauce vermischen.

Mit frisch geriebenem Parmesan und einer Kräutergarnitur servieren

Fisch

Zutaten für 4 Personen

ca. 400 g Fischfilet

400 g Lauch

5 dl Gemüsebouillon

½ dl Fischfond, 3 EL Noilly Prat

1 ½ dl Nidle

Safranfäden (oder notfalls Safran)

Den Wildreis gemäss Anleitung kochen.

2 kg Lauch in 4 cm lange Stücke, diese in feine Längsstreifen schneiden, ca. 5 Min. in der Bouillon knapp weich kochen, herausnehmen, abtropfen, zugedeckt warm stellen.

Die Seezungenfilet in 2 cm dicke Streifen schneiden, würzen und braten.

Sauce:

2 dl Fischfonds und 6 Esslöffel trockener Vermouth (Noilly Prat) etwas einkochen lassen, einige Safranfäden dazugeben.

5 dl Nidle zugeben und unter Rühren heiss werden lassen (Nicht mehr kochen)

Anrichten:

Den Lauch (ohne Flüssigkeit) auf die vorgewärmten Teller anrichten, die Seezungenfilet darauf verteilen und die Sauce darübergiessen. Den Reis daneben anrichten.

Zwischengang

Zutaten für 4 Personen:

1 dl Wasser

120g Zucker zusammen aufkochen und auskühlen lassen

3 dl Champagner und der Saft einer halben Zitrone

alles zusammen vorkühlen

danach 30 - 40 Min. in die Glacemaschine oder ins Gefrierfach (Wichtig ist das Umrühren im Gefrierfach)

Anrichten in einem hohen Glas mit ein wenig gut gekühltem Champagner/Sekt, garnieren mit Pfefferminz- oder Zitronenmelissenblätter

Hauptgang

Roastbeef gemäss Ordner kochen (Niedergarmethode)

Kartoffelgratin gemäss Ordner

gefüllte Tomaten mit Zucchini

Basilikumsauce:

1 Zwiebel und 3 Büschel Basilikum fein hacken.

Die Zwiebel und die Hälfte des Basilikums in 50 g Butter anziehen. Mit 4 dl Weisswein aufgiessen und auf die Hälfte einkochen.

Absieben und in einer Schüssel mit 4 Eigelb verrühren. Ins Wasserbad stellen und 200 g Butter nach und nach dazurühren, bis eine dickliche Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den restlichen Basilikum daruntermischen.

Warm servieren.

Käse

Rezept für 6 Personen:

500 g Camembert, die Rinde dünn wegschneiden, den Käse vierteln und eine Schüssel legen

1 dl Weisswein dazugiessen und über Nacht bei Zimmertemperatur marinieren
danach im Mixer pürieren

100 g weiche Butter beifügen, gut mischen und mit Pfeffer würzen.

Masse in eine kalt ausgespülte Form füllen und mindestens 2 Std. kühlstellen.

mit gehackten und ganzen Baumnüssen garnieren.

Tommlis schneiden und mit Mohn/Salz und Paprika würzen

Dessert

Zutaten für 4 Personen:

750 g säuerliche Äpfel (Boskop oder Glocken), 3 dl Apfelsaft, 50 g brauner Zucker, 1 EL Vanillezucker, Saft von einer halben Zitrone, abgeriebene Schale von einer Zitrone, 2 EL Calvados, 3 dl Nidle

Die Äpfel waschen, vierteln, Blüten und Stiele abschneiden.

Apfelsaft mit Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft aufkochen.

Äpfel mit der Schale und dem Kerngehäuse dazugeben.

Bei mittlerer Hitze, je nach Sorte, 20 bis 30 Min. weichkochen.

Zitronenschale daruntermischen.

Die gekochten Äpfel abschütten und im Mixer fein pürieren. Zusätzlich durch ein Sieb streichen, damit alle Schalen und Kerne zurückbleiben.

Auskühlen und eine Stunde kühlstellen.

Vordem Anrichten den Calvados und die geschlagene Nidle locker untermischen.

Mit ein paar Apfelschnitzen garnieren.