

Kochen Mittwoch, 1. September 1999

Menü:

Vorspeise: - Zwiebelsuppe

Hauptspeise: - Gebratene Lammkoteletts al
diavolo
- Rosmarinkartoffeln
- Korallenbohnen

Dessert: - Gefüllte Zwetschgen

Vorspeise: Zwiebelsuppe (4-6 Personen)

40 g	Butter
600 g	Zwiebeln
1 l	Suppe
1/8 l	Weisswein
3	Knoblauchzehen

Zwiebeln in Butter erhitzen, gepressten Knoblauch dazu geben, mit Wein ablöschen, mit Suppe aufgiessen und 1/2 Std. kochen lassen.

- Hauptspeise:**
- **Gebratene Lammkoteletts al diavolo**
 - **Rosmarinkartoffeln**
 - **Korallenbohnen**
- (für 4 Personen)**

Gebratene Lammkoteletts

1	kleine Zwiebel
4 – 6	Knoblauchzehen
1	Chilischote
1	Bund Petersilie
8 – 12	Lammkoteletts
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
2-3 Esslöffel	Olivenöl
100 ml	trockener Marsala oder roter Portwein
100 ml	Rotwein
1 Teelöffel	Fenchelsamen
200 g	gehackte Dosentomaten (Pelati)

- Den Backofen auf 75 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
- Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen, in Streifen schneiden, dann grob hacken. Die Petersilie von den Stielen zupfen und fein hacken.
- Die Lammkoteletts mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Koteletts auf jeder Seite 1 – 1 ½ Minuten braten. Dann sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im Ofen bei 75 Grad 30 – 45 Minuten ziehen lassen.
- Den Marsala oder Portwein sowie den Rotwein in die Bratpfanne gießen und auf grossem Feuer 1 Minute einkochen lassen. Dann die Zwiebeln, den Knoblauch, die Chili, die Petersilie, die Fenchelsamen und die Tomaten beifügen und alles unter häufigem Rühren zu einer dickflüssigen Sauce einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce über das Fleisch geben und sofort servieren.

Rosmarinkartoffeln

750 g	Kartoffeln
2	grosse Zwiebeln
3 Esslöffel	Olivenöl
30 g	Butter
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
2	Rosmarinzweige

- Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.
- In einer grossen Bratpfanne das Öl und die Butter mässig heiss werden lassen. Die Kartoffeln und die Zwiebeln begeben. Lagenweise salzen und pfeffern und mit Rosmarinadeln bestreuen.
- Die Kartoffeln zugedeckt bei kleiner Hitze 15 Minuten braten.
- Wenn sich auf der Unterseite der Kartoffeln eine goldbraune Kruste gebildet hat, wenden und weitere 10 – 15 Minuten braten. Auf einer vorgewärmten Platte servieren.

Korallenbohnen

600g	Stangenbohnen
2 grosse	Fleischtomaten
1 mittlere	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
3-4 Esslöffel	Olivenöl
50 ml	Bouillon
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Bund	glattblättrige Petersilie

- Die Bohnen entfädeln und waschen.
- Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, schälen, quer halbieren, entkernen und in Würfel schneiden.
- Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Im heissen Olivenöl andünsten.
- Die Bohnen beifügen und kurz mitdünsten.
- Die Tomaten und die Bouillon beifügen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und 25 Minuten auf kleinem Feuer kochen lassen. Von Zeit zu Zeit die Flüssigkeit kontrollieren.
- 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Petersilie fein hacken und beifügen. Die Bohnen wenn nötig nachwürzen.

Dessert: Gefüllte Zwetschgen (für 4 Personen)

12	grosse Zwetschgen
80 g	Marzipanmasse
1 ½ dl	Rotwein
1 Esslöffel	Zitronensaft
3 Esslöffel	Puderzucker
1 Stück	Zimtstange
2 Esslöffel	Zwetschgenwasser

- Zwetschgen nur so weit aufschneiden, dass der Stein entfernt werden kann.
- Marzipanmasse in 12 Stück teilen, diese etwas zurechtkneten und die Zwetschgen damit füllen, evt. mit einem Zahnstocher zusammenheften.
- Rotwein, Zitronensaft, Puderzucker und Zimtstange in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, dann die Zwetschgen sorgfältig hineinlegen und auf ganz kleinem Feuer evt. portionenweise 3 – 4 Minuten weich kochen, herausnehmen, in Schälchen anrichten, warm stellen.
- Zwetschgenwasser zur Flüssigkeit geben, Zimtstange entfernen.
- Die heisse Sauce zu den Zwetschgen giessen, sofort servieren.

Vorbereiten: Die rohen, gefüllten Zwetschgen und die aufgekochte Flüssigkeit können getrennt ½ Tag im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die Zwetschgen ca. 1 Stunde vor dem Servieren ganz knapp weich kochen, in der Sauce liegen lassen, dann erwärmen und das Dessert fertig zubereiten.