

Smørebrød Kochsession

31. August 1995

Vitello tonnato

Kalbsnieren Kartoffelküchlein Zucchetti

Weintorte

Mengen für 8 Personen

Vitello tonnato

Kalbfleisch
1 kg Kalbfleisch z.B. falsches Filet od. Schulterbraten.
1lt. Wasser
Salz
zerdrückte Pfefferkörner,
1 geviertelt Zwiebel, Lorbeer. langsam garen.
Nelken, Knoblauch

Salzwasser mit den Pfefferkörner ca. 10 min. köcheln, Fleisch, Zwiebel, Lorbeerblätter, Nelken und den Knoblauch begeben und langsam garen. =>ca.40min, bei 90°C

Tonnato Sauce

2 Eigelb
Salz, Pfeffer
1El. Zitronensaft
1.5dl Olivenöl

zu einer Mayonnaise montieren

150g Thon (abgetr.)
2 Sardellenfilets
3El Sud oder (Weisswein) =>Damit wurde Fleisch gekocht

begeben, mixen, abschmecken

Kalbsnieren

1.6 kg Kalbsnieren in Scheiben schneiden, würzen
Salz, Pfeffer
Mehl
Öl

mit Mehl bestäuben, im Öl sautieren(mit Bratpfanne)

Sauce
geh. Wachholderbeeren
2.5dl Rotwein

reduzieren (zusammen einkochen)

6dl Demi Glace =>Bratensauce
2dl Rahm
1dl Gin

beigeben, abschmecken. Fleisch auf der Sauce anrichten

Kartoffel Kuchlein

2.2 kg Kartoffeln

schälen, in Würfeln schneiden Kochen, abtropfen lassen, pürieren

Salz, Pfeffer Muskat

abschmecken, Kuchlein formen

100g Butter

in der Bratpfanne sautieren Nach belieben geh. Peterli und Schnittlauch unter die Kartoffelmasse mischen.

Zucchetti

2 kg Zucchetti in Scheiben schneiden
100g Butter in der Bratpfanne sautieren
Salz, Pfeffer, Thymian

Weintorte

Kuchenteig

165g	Butter	
330g	Mehl	reiben
	Salz	
1dl	Wasser	beigeben

Weissweinguss

3 dl	Weisswein	auf die Hälfte einkochen
------	-----------	--------------------------

1.5dl	Rahm	
2	Eier	
20g	Fécule(Stärke)	beigeben
130g	Zucker	
30g	Butter	
	Zimtpulver	

Kuchenform mit Teig auslegen, nach beliebigen Trauben verteilen, mit Guss auffüllen, im Ofen backen.