

KOCHSESSION

29. APRIL 1999

Spargeln mit grüner Senfsauce



Nüsslisalat



Mandelreis zu Kaninchenfilets



Erdbeer-Tiramisu

Spargeln mit grüner Senfsauce

(Menge für 4 Personen)

1kg grüne Spargeln

2 Schalotten, fein gehackt
1dl Weisswein
1Esslöffel Essig
Salz und Pfeffer nach bedarf
4 weich gedämpfte Spargeln
2 frische Eigelb
2,5dl Rahm
2 Teelöffel Dijon-Senf

Spargeln würzen und in wenig siedendem Wasser zugedeckt bei mittlerer Hitze ca.12 Min. dämpfen.

Alle Zutaten bis und mit Pfeffer in einer Pfanne aufkochen, auf zwei Esslöffel einkochen. Flüssigkeit absieben, Schalotten gut auspressen, 4 gedämpfte Spargeln zur Flüssigkeit geben, fein pürieren. In die Pfanne zurückgiessen. Eigelb bis und mit Senf zugeben, bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren so lange erwärmen bis die Sauce bindet.

Nüsslissalat

500g Nüsslissalat
4 gekochte Eier

Salat rüsten und gut waschen. Gekochte Eier fein verhacken und darunter mischen. Sauce nach belieben.

Mandelreis zu Kaninchenfilets

300g Reis
4,5dl Gemüsebouillon
4 Esslöffel Petersilie
1/2 Zitrone
Salz

Reis in Gemüsebouillon kochen. Kräuter und Zitronenschale vor dem Servieren unter den Reis mischen.

600g Kaninchenfilets
2 Esslöffel Sherry
Olivenöl
Salz und Pfeffer
1 Teelöffel Maizena
1dl Fleischbouillon
1dl Saucen-Halbrahm

Filet mit Papier trocknen und in einer Pfanne mit heissem Öl mind. 6 Min. braten. Auf die vorgewärmte Platte legen und würzen. Für die Sauce das Maizena mit der Bouillon und dem Sherry anrühren, unter Rühren ca. 3 Min. kochen. Rahm begeben, Sauce etwas einkochen würzen.

Platte und Teller warm stellen

Erdbeer- Tiramisu

(Menge für 6 Personen)

Quark-Mascarpone-Masse

250g Halbfett-oder Magerquark
250g Mascarpone
1 Orange, 2 Esslöffel Saft pressen
1/2 Vanillestengel, längs
aufgeschnitten, Samen entfernt
2 Esslöffel Zucker
1,8dl Rahm steif geschlagen

Alle Zutaten bis und mit dem Zucker so lange rühren, bis die Masse glatt und luftig ist. Den Schlagrahm sorgfältig darunter ziehen, bis zum Einfüllen kühl stellen.

Erdbeersauce

250g Erdbeeren
1dl Orangensaft
1 Esslöffel Zucker
2 Esslöffel Cognac oder Cointreau
150g Löffelbiskuits
wenig Kakao zum bestäuben

Einige Erdbeeren zur Garnitur beiseite legen. Restliche halbieren, mit Orangensaft, Zucker und Cognac oder Cointreau pürieren.

Einfüllen

Die Hälfte der Löffelbiskuits auf dem Boden der vorbereiteten Form verteilen. Die Hälfte der Erdbeersauce darüber träufeln, dann die Hälfte der Quarkmasse darauf geben, glatt streichen. Restliche Biskuits darauf legen, mit der Erdbeersauce beträufeln, dann mit der Quarkmasse bedecken, glatt streichen. Zugedeckt ca. 2Std. im Kühlschrank und 1,5 Std im Tiefkühler anfrieren. Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Vorbereiten

Ein Karton in der Grösse des Formbodens zuschneiden, mit Alufolie umwickeln. Auf den Seiten mit Backpapier.