

# KOCHSESSION VOM 27. APRIL 2000

## *MENU*

Spargelsalat

Forellen-Rahm-Suppe

Gefülltes Schweinsfilet

Knöpfligratin

Rhabarber-Tiramisù

## Spargelsalat für 10 Personen

### Zubereitung der Spargeln

1 kg grüne Spargeln SUD	Stielende wegschneiden, unteres Drittel schälen, schräg in ca. 4 cm lange Stücke schneiden.
2 Liter Wasser	Aufkochen
2 Esslöffel Salz	
2 Prisen Zucker	
2 Teelöffel Butter oder Margarine	Salz, Zucker sowie Butter oder Margarine dem Wasser beifügen, Spargeln zugeben, 10-15 Min. knapp weich garen. Herausnehmen, gut abtropfen, auf Tellern verteilen.

### Zubereitung der Sauce

½ Tellöffel Salz	
Pfeffer aus der Mühle	
2 Esslöffel Spargelsud	
2 Esslöffel Essig	
6 Esslöffel Haselnussöl oder anderes Öl	Alle Zutaten verrühren, über die noch lauwarmen Spargeln geben, garnieren.
2 Bund Radiesli	gehackt einige Radiesli ganz, für die Garnitur

## Forellen-Rahm-Suppe für 10 Personen

2 Esslöffel Margarine oder Butter	in einer Pfanne warm werden lassen
8 Stengel Stangensellerie, in Streifen	
2 Rüebli, fein gewürfelt	
2 Zwiebeln, fein gehackt	
2 Knoblauchzehen, gepresst	
2 Teelöffel Curry	alles dazugeben, andämpfen
3 Esslöffel Mehl	darüberstäuben
3 dl Weisswein	
6 dl Gemüsebouillon	zum Mehl dazugeben, aufkochen, auf kleinem Feuer weich kochen, im Mixer pürieren, in die Pfanne zurückgeben
1 dl trockener Vermouth, z.B. Nolly Prat	
Salz und Pfeffer, nach Bedarf	zugeben, würzen
3 dl Rahm, flaumig geschlagen	zur Suppe geben, nur heiss werden lassen
4 geräucherte Forellenfilets	würfeln, in Tassen verteilen, Suppe darübergeben, mit Dill garnieren

### Croutons

12 Toastbrotsscheiben	beliebige Formen, z. B. Fische, Herzen usw. ausstechen, toasten
-----------------------	---

## Gefülltes Schweinsfilet für 10 Personen

- |  |  |
|--|--|
| 2 grosse Schweinsfilets (ca. 1 kg)       | der Länge nach bis auf ½ cm einschneiden   |
| 2 Esslöffel Senf                         |  |
| 2 Esslöffel Grand Marnier                |  |
| Einige Umdrehungen Pfeffer aus der Mühle |  |
| 1 Teelöffel Salz                         | alles mischen, Filet damit bepinseln, nach Belieben einige Zeit zugedeckt marinieren |

### Füllung

- |  |  |
|--|--|
| 2 Esslöffel Planta Margarine               | in einer Pfanne warm werden lassen   |
| 2 Zwiebeln                                 |  |
| 2 Bunde Petersilie                         |  |
| 200 g Champignons                          |  |
| 1 rote Peperoni                            | alles sehr fein hacken, in der Margarine kurz dämpfen, Flüssigkeit einkochen, etwas auskühlen lassen                         |
| 400 g Kalbsbrät                            |  |
| 100 g Schinken, fein gehackt               | alles mit dem Gemüse gut mischen   |
| 4 Teelöffel Maizena                        |  |
| 2 Teelöffel Grand Marnier                  | anrühren, beifügen, die Füllung evtl. nachwürzen und das Filet damit satt füllen   |
| 300-400 g Frühstückspeck (ca. 30 Tranchen) | je 1 Tranche Speck der Länge nach um die Filetenden legen, mit dem Rest das Filet umhüllen, in ein ofenfestes Geschirr legen |

**Braten:** Ca. 40 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens, Hitze nach 30 Minuten auf 200 Grad reduzieren.

### **Tips**

- Nach 10 Minuten halbierte, kurz in siedendem Salzwasser blanchierte Peperonihälften neben das Fleisch legen, 5-6 Esslöffel Weisswein oder Bouillon darübergießen, gelegentlich wenden.
- Das Filet kann auch in der Bratfolie zubereitet werden. Bratzeit und Temperatur bleiben gleich.

**Vorbereiten:** Das rohe, gefüllte und mit Speck umhüllte Filet kann man im Kühlschrank zugedeckt ½ Tag aufbewahren.

## Knöpfligratin für 10 Personen

Knöpfli oder Spätzli aus:

400 g Mehl  
4 Eiern  
1 ½ Teelöffel Salz  
2 dl Wasser

alles gut mischen.

Die gekochten Spätzli sofort in kaltem Wasser abschrecken, damit sie nicht zusammenkleben, in eine gefettete Gratinform geben.

### Sauce

6 dl Kaffeerahm oder Rahm  
200 g gewürfelten Raclettekäse

unter rühren aufkochen, etwas weiterkochen lassen, bis der Käse fast geschmolzen ist.

Pfeffer  
Paprika  
Muskat  
Salz

würzen.

Über die Knöpfli giessen, mit Margarineflöckli bestreuen.

**Gratinieren:** Ca. 20 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.  
(Gleiches Rezept auch für andere Teigwaren.)

## Rhabarber-Tiramisù für 10 Personen

**Vorbereiten:** Eine Form von ca. 2 ½ Liter mit Backpapier auslegen.

### Rhabarbermus

800 g rote Rhabarber geschält, in Stücken.  
60 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker mit den Rhabarbern in eine Pfanne mischen, zugedeckt bei kleiner Hitze weich köcheln, auskühlen.  
4 Esslöffel Amaretto nach Belieben, darunterrühren, in einen Messbecher geben, mit Wasser auf 1 Liter Flüssigkeit ergänzen.

### Ricotta-Creme

500 g Ricotta  
500 g Mascarpone  
2 dl Orangensaft  
4 Esslöffel Zucker alles mischen

### Einfüllen

200 g Löffelbiskuits Den Boden der vorbereiteten Form belegen. Die Hälfte des Rhabarbermus in die Form geben, die Hälfte der Ricotta-Creme darübergeben, glattstreichen.  
200 g Löffelbiskuits Darauf verteilen. Restliches Mus und dann die restliche Ricotta-Creme darübergeben, glattstreichen, zugedeckt ca. 3 Stunden kühl stellen.

### Servieren

Tiramisù mit dem Backpapier vorsichtig aus der Form heben, mit Kakaopulver bestäuben.

**Lässt sich leicht vorbereiten:** Das Tiramisù ohne Eier kann 1 Tag im voraus zubereitet werden, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.