

Kochsession vom 25. Mai 2000

Menue (für 10 Personen)

Kohlrabi-Carpaccio

*

Broggolicrèmesuppe

*

Kräutersalat mit Gerste

*

Lamm mit Rucolakruste

*

Zitronenmousse mit Rhabarberkompott

❖ **Kohlrabi-Carpaccio**

1,2 kg	Kohlrabi	in hauchdünne Scheiben schneiden, auf Teller verteilen
2	Zitronen	Saft darüber, mit Pfeffer und Salz würzen
200 gr	Rohschinken	zerzupfen
200 gr	Parmesan oder Sprienz	fein hobeln, auf Teller verteilen
wenig	Olivenöl	darüber
1 Bund	Peterli	

❖ **Broggolicrèmesuppe**

500 g	Broggoli
	Butter
	Mehl
1 L	Milch
	Bouillon
	Salz , Pfeffer

Servieren mit gerösteten Mandeln

❖ **Kräutersalat mit Gerste**

Bunt und geschmackvoll mit Roquefortsauce

300 g	Rollgerste	in Bouillon ca. 30 min weichkochen
2	Tomaten	
2	Bund Radieschen	
300 g	Schnittsalat, Löwenzahn, Portulak,...	
200 g	Kräuter	z. B. glatte Petersilie, Kerbel, Basilikum ,.....

Sauce:

100 g Roquefort mit Gabel zerdrücken
6 EL Kräuternessig
10 EL Olivenöl
2 TL Senf
6 EL Rahm

❖ Lamm mit Rucolakruste

Rucolamasse:

100 g Rucola gehackt
6 Eigelb
1 Toastscheibe ohne Rand miteinander mixen
100 g Butter schaumig schlagen
4 Knoblauch gehackt
4 EL Olivenöl
2 EL Noilly Prat oder weisser Wermut >>>alles gut mischen und mit
Salz und
Pfeffer abschmecken

1,2 kg Lammnierenstücke braten
danach mit Dijonsenf überpinseln
Rucolamasse auftragen, im Backofen bei starker Oberhitze gratinieren, bis eine goldgelbe Kruste.

Sauce:

2 Schalotten, Knoblauch, Butter, Bratensauce, Thymian, Salz, Pfeffer

Beilage :

Reis

Gemüse:

Rüebli

❖ Zitronenmousse mit Rhabarberkompott

Zitronenmousse:

250 g Jogurt nature
120 g Zucker
4 Zitronen Saft
wenig Kirsch alles in einer Schüssel mischen

3 Blatt Gelatine einweichen, ausdrücken, schmelzen, mischen **Vorsicht damit es keine Kaugummi gibt!! Pfui teufel**
600 g Schlagrahm kalt rühren bis es anzieht
darunter ziehen, kühl stellen

Rhabarberkompott:

200 g Zucker leicht karamellisieren mit Wasser ablöschen, aufkochen
1 kg Rhabarber in Würfel schneiden mit Zuckerwasser aufkochen und kühlstellen

Garnitur:

Erdbeeren, Schlagrahm, Pfefferminzblatt, Puderzucker