

Kochsession vom 28. Juni 2001

Menue (für 10 Personen)

Crostini alla toscana

Bosco del Merlo DOC 1998 (Merlot grigio)

*

Gemüsecarpaccio mit Thunfischmedaillon in Leinsamenmantel

La Fleur Gitane 2000 (Chardonnay)

*

Gazpacho

Vinya Laia 2000 (Garnacha Blanca)

*

Entenbrust mit Grapefruit

Château Coulon 1998 (Carignan, Syrah)

*

Gebratene Lammkoteletts auf Tartelette von Zucchini & Auberginen

La Palmera 1998 (Monastrell, Tempranillo)

*

Zabaione con bacche

Marsala

*

Crostini alla toscana **Bosco del Merlo DOC 1998 (Merlot grigio)**

1 kg	toskanisches Weissbrot (feste Krume, spärlich gewürzt) Scheiben Toasten
300 gr	Oliven schwarz ohne Steine
4	Eingelegte Sardellenfilets
1	getrocknete Chilischotte
2TL	Zitronensaft
8	Knoblauchzehen
1TL	Rosmarin
1TL	Thymian
5	Salbeiblätter
2EL	Kapern
100ml	Olivenöl
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Sardellenfilets abspülen, trocknen, kleinschneiden. Chilischotten entkernen. Mit Oliven, allen Kräutern, Knoblauchzehen, Kapern fein pürieren. Nach und nach Olivenöl einfließen lassen, bis sämige Paste entsteht. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Gemüsecarpaccio mit Thunfischmedaillon in Leinsamenmantel **La Fleur Gitane 2000 (Chardonnay)**

600 gr	Gemüse (z.B. Gurke, Zucchini, Stangensellerie, Fenchel, Kohlrabi, Karotten,...)	in hauchdünne Scheiben hobeln,
	Zitronensaft	Sauce: Mischen, über Gemüse verteilen,
	Aceta di Modena	½ Stunde ziehen lassen
	Salz, Pfeffer, Oliven oder Sonnenblumenöl	
	Dill, Estragon zur Garnitur	
3	Eier	Hartgekocht als Garnitur
500gr	Thunfisch	Medaillons schneiden, in Leinsamen wenden, mässig braten

Gazpacho **Vinya Laia 2000 (Garnacha Blanca)**

700 gr	Gurke,	schälen, mixen
700 gr	Tomaten,	schälen, mixen
300 gr	Peperoni	schälen, mixen
100 gr	Zwiebeln	schälen, mixen
1dl	Rotweinessig	
1dl	Olivenöl	
	Salz, Pfeffer	beigeben

Als Garnitur, Crouton, Peperoni Würfel, Petersilie,...

Entenbrust mit Grapefruit **Château Coulon 1998 (Carignan, Syrah)**

600 gr	Entenbrustfillet	mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Öl marinieren, braten
2	Orangen	
2	Grapefruit	schälen, filettieren
	div. Salate	Radicchio, Eisberg, Pflück, Kopfsalat....
	Sauce	wie Marinade, mit Saft vom Schneiden der Zitrusfrüchten

Gebratene Lammkoteletts auf Tartelette von Zucchini & Auberginen **La Palmera 1998 (Monastrell, Tempranillo)**

1,2 kg	Lammkoteletts (2 pro Person)	Kurz braten (evtl. im Erdnussöl)
4	Thymianzweige	Kräuter fein hacken, mit Käse u. Vollrahm mischen
200gr	Frischziegenkäse	auf die kurz gebratenen Lammkoteletts verteilen,
50 gr	Vollrahm	im Backofen zu schöner Farbe gratinieren
	Knoblauch	
	Schnittlauch	
	Blatt Petersilie	
80 gr	Olivenöl	
Tartelette		
500 gr	Kuchenteig	ausrollen, 10 cm rund ausstechen
	Thymian	hacken
50 gr	Paniermehl	mit Thymian auf Teigronellen verteilen
250 gr	Zucchini	dünn schneiden, anbraten
250 gr	Auberginen	dünn schneiden, anbraten
250 gr	Ramatti Tomaten	schneiden,
		Gemüse auf Teigböden anrichten
80 gr	Sprienz (4jährig)	darüberstreuen, mit Olivenöl beträufeln
		im Ofen bei 190°C 15 min backen
Sauce		
1Fl.	Blauburgunder	
20gr	Schweizer Waldhonig	
wenig	Rosmarin	alles mischen, Reduzieren
50 gr	Butter	mit kalter Butter aufmontieren

Beim Anrichten mit Basilikum verzieren

Zabaione con bacche mit Amaretti **Marsala oder Vin Santo**

500 gr	frische Beeren	
1	Zitrone	Beeren mit Zitronensaft beträufeln, kühl stellen
5 Tropfen	Zitronenaroma	McCormick
10	Eigelb	
10EL	Zucker	Zucker, Eigelb, Zitronenaroma kräftig schlagen
10EL	trockener Marsala	nach und nach einträufeln
		im Wasserbad zur schaumigen Crème aufschlagen
10	Minzenblätter	

Sofort servieren, mit Beeren und Mizenblätter garnieren.

Tipp zum Voraus bereiten:

400 gr Schlagsahne schlagen, unter Zabaione ziehen, kühl stellen.

Amaretti (zum Espresso oder Eintauchen in Vino Santo)

600gr geschälte Mandeln fein mahlen

2 TL Bittermandelaroma Mit Mandeln und 400gr Zucker mischen

500 gr Zucker

10 Eiweiss steif schlagen, Zucker beigeben

Mandeln Löffelweise unter Eischnee ziehen

2EL Butter

2EL Mehl Backblech mit Butter fetten, mit Mehl bestäuben

Masse in kleinen Häufchen auf Backblech verteilen

Trocknen lassen, bei schwacher Hitze 150°C 1..2 h backen

Puderzucker