

21. Februar 2002

Kochclub Smörebröt

Menue für 10 Personen

Menue:

Vorspeise:

Rinds-Carpaccio
Ravioli mit Spargelfüllung an Weissweinsauce

Hauptgericht:

Forelle nach Müllerinnenart
Salzkartoffeln
Blattspinat

Dessert:

Teeparfait an Orangensauce

Rinds-Carpaccio

600	g	Rindshuft	hauchdünn schneiden
200-300	g	Parmesan am Stück	mit dem Kartoffelschäler dünn schneiden
		Salz, Pfeffer Aceto modeno Olivenöl	marinieren
		Kresse Zitronen- scheiben	garnieren

Ravioli mit Spargelfüllung

Ravioli - Teig

500	g	Weissmehl	in Schüssel geben
1 ½	dl	Wasser	alles begeben, zu einem glatten Teig kneten.
2		Eier	
1	EL	Oel	Bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.
3	EL	Wasser	Dünn auswallen, Masse in Spritzsack geben.
			In Abständen von ca. 3 cm Häufchen auf den Teig setzen.
			Mit restlichem Teig überdecken.

Füllung

1	kg	Spargeln roh	Schälen, halbieren schneiden in Salzwasser kochen. Spargelspitzen Auf die Seite stellen (für Garnitur)
1		Knoblauchzehe gepresst	
1	Bund	Peterli gehackt	alles andämpfen mit dem Spargeln (untere Hälfte) pürieren
1	TL	Oreganoblättchen gehackt	
3	EL	Parmesan gerieben	
3	EL	Parniermehl	
3	EL	Mascarpone	alles mit dem Spargelpüree gut mischen
½	TL	Salz Pfeffer	

Füllung reicht für 1 Port. Ravioliteig

Weissweinsauce

4	Essl.	Mehl	Mehl und Wein verrühren, etwas Spargelsud dazu giessen, aufkochen ca 10 Minuten köcheln,
4	dl	Weisswein (Riesling)	Rahm beigeben sämig köcheln. Wenn zu dick noch Spargelsud beigeben abschmecken Etwas Sprinz am Schluss in die Sauce geben. Gekochte Ravioli in die Sauce geben und anrichten. In Würfeli schneiden und zusammen mit den warmen Spargelspitzen garnieren
4-5	dl	Halbrahm	
		Salz Pfeffer gemahlen Sprinz gerieben	
2	Stk	Tomaten	

Forelle nach Müllerinart

10	Stk.	Forellen	mit Haushaltspapier trocknen
		Salz, Pfeffer Zitronensaft Worcester	marinieren (aussen und innen)
100	g	Mehl	Fisch im Mehl wenden
100	g	Bratbutter	Fisch braten und auf vorgewärmte Platte anrichten.
100	g	Butter	heiss werden lassen bis es zu schäumen beginnt über die Fische
2	Stk.	Zitronen	in Scheiben schneiden und garnieren

Salzkartoffeln

2	Kg	Kartoffeln roh	schälen in Würfel schneiden und in Salzwasser kochen
		Butter	Butter in der Pfanne zergehen lassen.
1	Bund	Peterli gehackt	Peterli und gekochte Kartoffelwürfel beigeben.

Blattspinat

		Zwiebeln gehackt	Zwiebeln und Knoblauch im Butter anziehen
		Knoblauch gehackt	
		Butter	
1	Kg	Blattspinat gefroren	gefrorener Blattspinat begeben mitdämpfen (ev. mit Bouillon ablöschen abschmecken
		Salz Pfeffer	
1	Bund	Peterli gehackt	Peterli und gekochte Kartoffelwürfel begeben.

Teeparfait

2		Eigelb	rühren, bis die Masse hell ist
5	EL	Zucker	
½	dl	Rahm	aufkochen begeben, Pfanne vom Feuer nehmen, 5-10 Min. ziehen lassen, absieben. (abkühlen lassen)
3-4	TL	Schwarzteeblätter oder Beutel	
2 ½	dl	Rahm	steif schlagen, daruntermischen
2		Eiweiss	
1	EL	Zucker	zum Eischnee geben, kurz weiter schlagen, dann mit dem Gumischarber sorgfältig, aber gründlich, unter die Masse mischen, sofort in geeignete Gefässe füllen und gefrieren.

Orangensauce

2	dl	Orangensaft	in einer Chromstahlpfanne aufkochen
2	El	Grenadinsirup	
1		Orange (dünn abgeschälte Schale)	in feine Streifen schneiden, zugeben und 5 Minuten köcheln lassen, absieben, Flüssigkeit in die Pfanne zurückgeben, Schalenstreifen beiseite stellen
5	EL	bittere Orangenkonfitüre	begeben, unter Rühren aufkochen lassen, Hitze reduzieren und die Sauce etwas einkochen lassen, dann die Schalenstreifen wieder begeben. Die Sauce kann warm oder kalt serviert werden.