



# Kochsession 159

vom 21. Februar 2008

## Menü



Tomatensuppe

\* \* \* \* \*

Forellenfilet auf buntem Blattsalat



\* \* \* \* \*



Filet Gulasch «Stroganoff»

mit  
Bohnen + Reis

\* \* \* \* \*

Himbeercrème mit Grand-Manier



Weisswein: Heida (CH)

Rotwein: Ripasso «Bosan» (I)



## **Tomatensuppe**

9 Personen

100 g Knoblauch  
2 Schalotten  
Olivenöl  
40 g Mehl

Fein hacken und im Olivenöl anziehen, mit Mehl bestäuben.

1.8 kg Fleischtomaten  
2 dl Rahm  
Gin

Tomaten würfeln und begeben, mit Salz und Pfeffer würzen.  
Ca. 20 - 30 Min. leicht köcheln, mixen und passieren.  
Mit etwas Rahm und Gin abschmecken.  
Mit geschlagenem Rahm und Basilikum garnieren.

## **Forellenfilet auf buntem Blattsalat**

9 Personen

9 Forellenfilet  
verschiedener Blattsalat

### **Salatsauce**

Essig  
Öl  
Salz  
Pfeffer

### **Meerrettichschaum**

1 dl Rahm  
1 Meerrettich

Forellenfilet auf Salat anrichten.  
Geriebener Meerrettich unter geschlagenen Rahm mischen.

## Filet Gulasch «Stroganoff»

9 Personen

1.2 kg	Rindsfilet	
	Salz	
	Pfeffer aus der Mühle	
	Rosenpaprika	
	Aromat	
2 TL	Pommery Senf	
5-6 EL	Butter	ingesotten
2 dl	Cognac	
2 dl	Rotwein	
2	Zwiebel	sehr fein gehackt
5	Knoblauchzehen	in Scheiben
2	grosse Salzgurken	in Streifen
200 g	Champignons	in Scheiben
2	Peperonischoten rot	in Scheiben
6 EL	Rahm (sauer)	
8 dl	Bratensauce	gebunden
1	Petersilie Bund	feingehackt

Das Rindfilet in grobe Streifen schneiden. In sehr heisser Butter kurz anbraten, würzen und mit Cognac flambieren. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die entstandene Sauce separat in eine Schüssel geben.

In die gleiche Pfanne wenig Butter geben und darin die Zwiebeln und den Knoblauch rasch mitdämpfen. Champignons beifügen und rasch dämpfen. Salzgurken und Peperoni hinzufügen und leicht würzen. Einige Minuten dämpfen. Mit Rotwein ablöschen und mit der gebundenen Bratensauce auffüllen. Leicht köcheln lassen. Zuletzt den Rahm und Senf beifügen und das Ganze unter rühren zum Kochen bringen.

Jetzt das Fleisch dazugeben und rasch durchschwenken. Mit Petersilie überstreuen.

## Beilagen

9 Personen

### **Bohnen**

600 g	Bohnen
1	Zwiebel
	Salz
	Pfeffer

### **Reis**

	Reis grobkörnig
	Bouillon

Lass dir etwas einfallen.

## Himbeercrème mit Grand-Manier

9 Personen

400 g	Vanilleglace	
3 dl	Rahm	geschlagen
1 dl	Grand-Manier	
840 g	Himbeeren tiefgekühlt	
160 g	Puderzucker	
2	Zitronen	Saft
	Himbeer-Topping	

Puderzucker, Zitronensaft und Grand-Manier mischen und die Himbeeren mit dieser Marinade marinieren.

1 Std. gedeckt stehen lassen.

Glace und Himbeeren mit dem Mixer mischen.

Mit Himbeer-Topping verfeinern, nachher den geschlagenen Rahm darunterziehen.

Ech wönsche allne en Guete  
Jost