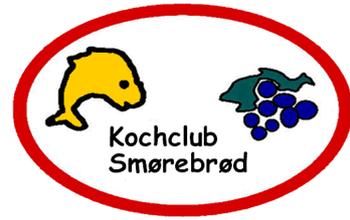


Kochsession 298



vom 18. Juni 2020

«Wiedersehen-Session»



Menü



* * * Apéro * * *

Lillet Vive

* * * Salat * * *

Erfrischender Linsensalat

* * * Vorspeise * * *

Kurz angebratenes Rindstatar auf Maischip

* * * Hauptspeise * * *

Mediterrane Pouletroulade

an Moscatojus

mit Venere-Reis

* * * Dessert * * *

Aprikosen mit Amarettifüllung

Weisswein: Villette Domaine de la Crausaz
Grand Cru, AOC
2018 Lauvaux, Schweiz

Rotwein: Zinfandel Bourbon Barrel Aged
1000 Stories
2017 California, USA

Rezept für 8 Personen

Lillet Vive

ergibt 8 Gläser

Zutaten

40 cl	Lillet Vive (blanc)
80 cl	Tonic Water
16	Eiswürfel
8	Gurkenscheiben
4	Erdbeeren
	Minzblätter



Zubereitung:

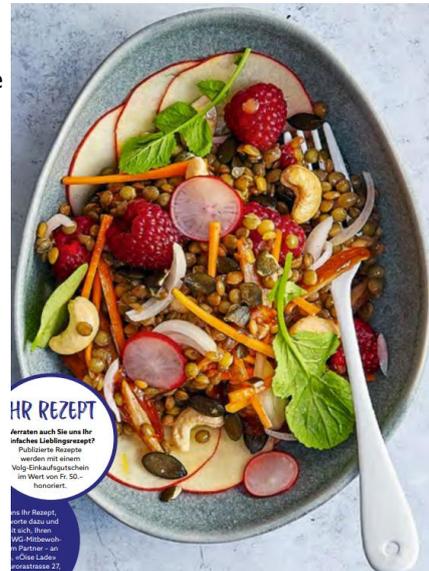
1. Den gekühlten Lillet Vive und das Tonic Water in einem schönen Glas mischen.
2. Eine dünne Gurkenscheibe und zwei bis drei Eiswürfel dazugeben.
3. Mit einer halben Erdbeere und ein paar Minzblättern dekorieren.

Erfrischender Linsensalat

für 8 Personen

Zutaten

500 g	Linsen grün *	heiss abgespült, trocken getupft, wenig abgeriebene Schale und ganzer Saft
2	Zitronen	
4 EL	Sonnenblumenöl	
4 EL	Aceto Balsamico	
2 EL	Honig flüssig	
2 TL	Salz	
4	Äpfel	in Scheiben
4	Rüebli	in Streifen
2	Zwiebeln	in feinen Streifen
8	Radieschen	mit dem Grün, in Scheiben
400 g	Himbeeren	
16	Datteln getrocknet *	in Streifen
2 EL	Cashewkerne	
2 EL	Kürbiskerne	



Zubereitung:

1. 2 Liter Wasser zum Kochen bringen, Linsen begeben, ca. 25 Min. köcheln, kalt abspülen, abtropfen lassen.
2. Für die Salatsauce Zitronenschale, -saft und alle Zutaten bis und mit Salz verrühren.
3. Linsen mit allen restlichen Zutaten und der Sauce mischen.

* Anstelle von Linsen kann auch Rollgerste verwendet werden. Datteln können durch getrocknete Pflaumen ersetzt werden.

Kurz angebratenes Rindstatar auf Maischip

für 8 Personen

Zutaten

8	Maistortillafladen rund	
	Olivenöl	etwas
2 Stängel	Stangensellerie	geschält
2	Schalotten	geschält
560 g	Rindfleisch	z.B. Huft oder Nuss, fein geschnitten
8 EL	geklärte Butter	
2 Prise	Fleur de Sel	
2 Prise	Pfeffer	
	geklärte Butter	etwas
4 EL	Koriander-Ingwer- Chutney	Rezept unten



Koriander-Ingwer-Chutney

100 g	Zucker	
4 dl	Wasser	
60 g	Ingwer	frisch gerieben
1 TL	Peperoncini	fein gehackt
2	Limetten	Saft und Abrieb
4	Knoblauchzehen	gehackt
2 Bund	Koriander	gehackt
1	Apfel	fein gerieben
2 Prise	Salz	



Zubereitung:

Koriander-Ingwer-Chutney

1. Den Zucker in einem Topf leicht karamellisieren lassen.

2. Anschliessend alle restlichen Zutaten dazugeben und auf kleiner Stufe einkochen, bis das Wasser verdampft ist.

Rindstatar auf Maischip

1. Die Tortillafladen mit einem Ring kreisförmig ausstechen oder in je gleich grosse kegelförmige Stücke schneiden. Mit Öl bepinseln und, auf dem Grill oder im Ofen bei 180 Grad knusprig backen.

2. Den Stangensellerie und die Schalotte in feine Würfel schneiden und mit dem Fleisch, der geklärten Butter, Salz und Pfeffer gut vermengen.

3. Einen zweiten Ausstecher (ein etwas kleinerer als bei den Tortillas) mit geklärter Butter bepinseln und mit Tatar befüllen. Eine Gusseisenplatte auf dem Grill gut erhitzen und einfetten, dann das Tatar mit dem Ring nur auf einer Seite anrösten.

4. Auf dem Maischip servieren und mit dem Chutney garnieren.

Mediterrane Pouletroulade an Moscatojus mit Venere-Reis

für 8 Personen

Zutaten

12	Geflügelbrüste à	
	120g	
100 g	Basilikum	
	Salz	
	Pfeffer weiss	aus der Mühle
4 dl	Vollrahm	
16	Parmaschinken	in Tranchen
160 g	Oliven schwarz	
160 g	Oliven grün	
160 g	Dörrtomaten	
280 g	Cherrytomaten	gemischt
80 g	Rucola	
8 EL	Olivenöl	
2 dl	Kalbsjus oder	
	Bratensauce	
0.8 dl	Moscato	
480 g	Venere-Reis	
100 g	Butter	



Zubereitung:

1. Die Geflügelbrüste in dünne Schnitzel klopfen (in Vakuumbbeutel mit einer kleinen Pfanne).
2. Zwei Brüste in Würfelchen schneiden und mit Rahm, Basilikum, Salz und Pfeffer im Cutter zu einer Füllung verarbeiten.
3. Oliven und Dörrtomaten in feine Stücke schneiden und unter die Füllung mischen.
4. Die übrigen Schnitzel auf eine Arbeitsfläche legen, leicht salzen und pfeffern und mit der Füllung bestreichen. Zu Rouladen rollen und in Parmaschinkentranchen wickeln.
5. In einer Backschale im Ofen bei 170°C 30 Minuten backen (Kerntemperatur 72°C).
6. Den Reis in gesalzenem Wasser weich kochen, abgiessen und mit Butter verfeinern.
7. Kalbsjus aufkochen, gut abschmecken und mit Moscato parfümieren.
8. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Cherrytomaten begeben und zugedeckt 5 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
9. Die Pouletroulade aufschneiden und mit Cherrytomaten, Rucola, Reis und Moscatojus servieren.

Aprikosen mit Amarettifüllung

für 8 Personen

Zutaten

12	Aprikosen	
200 g	Amaretti	
80 g	Eigelb	= ca. 5 Eier
100 g	Butter	weich
60 g	Zucker	
2 EL	Pistazien	gehackt
	geklärte Butter	etwas
	Zucker	etwas
24	Pistazienkerne	ungesalzen
	Vollrahm	
	Vanilleglace	



Zubereitung:

1. Die Aprikosen halbieren und den Stein entfernen.
2. Die Amaretti zerdrücken und mit Eigelb, Butter, Zucker und Pistazien vermengen.
3. Eine Grillplatte erhitzen und die geklärte Butter daraufgeben, mit Zucker bestreuen und die Aprikosen mit der Schnittfläche darauflegen. Wenn der Zucker karamellisiert ist, die Aprikosen umdrehen und je einen Teelöffel der Amarettimasse auf die Aprikosenhälften geben. Falls ein Grill mit Deckel vorhanden ist, den Deckel schliessen und die Aprikosen noch etwa 5 Minuten fertig garen. Bei Grills ohne Deckel darauf achten, dass bei nicht zu hoher Hitze grilliert wird.
4. Mit je einer Pistazie garnieren und noch warm servieren.

Tipp: Dazu passt Vanilleeis und/oder etwas Schlagrahm.

En Guete...



Marcel