

Menu und Kochrezepte

Kochabend vom 16.09.2003

Thema: Ein großer Klassiker

Menu:

- Pikante Prussiens
- Salat mit Melone und Avocado
- Cannelloni verde mit Quark-Mascapone-Füllung
- Rindsfilet mit Gänseleber
pommes noisette und Saison-Gemüse
- Quarkcrème mit Brombeeren

Rezepte von: Madeleine Blumer

Mengen:

- Die Angaben beziehen sich auf 4 Personen;
bei Gebäcken auf eine Form oder einen Teig.
- Abweichende Mengen sind besonders vermerkt.

* * * * *

Pikante Prussiens

Backofen auf 230° vorheizen

60 g Landrauchschinken
1 Bund Peterli
1 Bund Basilikum
2 Knoblauchzehen
1 Zitronenschale abgerieben
3 Eßlöffel Balsamico
1 ausgewallter Blätterteig

} im Cutter pürieren

ca. 18 x 24 cm, Füllung aufstreichen. Die Längsseiten von beiden Seiten zur Mitte hin einrollen. 10 Min. in den Tiefkühler legen, Rolle in ½ cm dicke Scheiben schneiden und diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Blech in der Mitte einschieben und ca. 8 Min. backen.

Salat mit Melone und Avocado

¼ Kopfsalat oder Schnittsalat rüsten, waschen und auf 4 Teller verteilen.

Sauce:

1 Teelöffel Dijon-Senf
2 Eßlöffel Zitronensaft
3 - 4 Eßlöffel Oliven- oder
Distelöl
1 Knoblauch gepreßt
Salz, Pfeffer

}
} alles mischen

1 kleine Melone

halbieren, entkernen und mit dem
Apfelaushöhler kleine Kugeln ausstechen.
schälen, längs halbieren, entkernen und in
Scheibchen schneiden.

½ Salatgurke

halbieren, Kern entfernen, aus der Schale
heben, das Fruchtfleisch in dünne Scheiben
schneiden oder würfeln.

1 reife Avocado

alle Zutaten mit der Salatsauce mischen, auf
die vorbereiteten Teller anrichten und sofort
servieren.

1 Eßlöffel Peterli gehackt
einige Pfefferminzblätter
in Streifen schneiden

}
}

Cannelloni verde mit Quark-Mascarpone-Füllung

Tomatensauce:

1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe }
wenig Olivenöl }
ca. 500 g Tomaten gehackt }
1 dl Wasser }
2 Eßlöffel Tomatenpüree }
3 Zweige Basilikum }
Salz, Pfeffer, Bouillon }
1 Prise Zucker }

fein hacken
erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch andämpfen.
ablöschen
begeben, umrühren.

fein streifeln, begeben.

würzen

300 g Blätter Cannelloni

im Salzwasser portionenweise weichkochen,
sorgfältig herausnehmen und auf Haushalt-
papier legen, auskühlen.

Füllung:

150 g Magerquark
250 g Mascarpone
70 g Parmesan
1 - 2 Knoblauch gepreßt
2 Eigelb
Pfeffer, Salz
½ Bund Basilikum in Streifen
2 Eiweiß

} mischen

steif schlagen, darunter ziehen und abschmecken, Füllung auf Cannelloni verteilen, aufrollen und in bebutterte Gratinform legen, Tomatensauce darüber verteilen.

40 g Parmesan

darüber streuen und im vorgeheizten Backofen bei 220° ca. 25 Minuten gratinieren.

Rindsfilet mit Gänseleber

150-180 g Rindsfilet pro Person

Salz, Pfeffer, Paprika
Bratfett oder Erdnußöl

1 Stück Gänseleber
Salz und Pfeffer
Mehl
Bratfett

ca. 2 Stunden Küchentemperatur annehmen lassen.

Filet würzen
erhitzen, Filet scharf anbraten ca. 2 Min. auf jeder Seite.

sie sollte gleichgroß sein wie das Filet!

Leber würzen

Leber darin wenden und etwas abschütteln.
erhitzen und die Leber beidseitig goldgelb anbraten und auf das Filet legen. Zusammen mit dem Filet sofort servieren.

Pommes Noisette

Nach Vorschrift des Pakets fertig stellen.

Saison-Gemüse auf Dampf gegart

Gemüse je nach Angebot

rüsten und so schneiden, daß alles dieselbe Garzeit benötigt. Im Dampf garen (Sieb oder Dampfkörbchen), vor dem Servieren würzen und nach Bedarf mit flüssiger Butter bepinseln.

Quarkcrème mit Brombeeren

200 g Brombeeren	erlesen, evt. kurz waschen, mit wenig Wasser kurz erhitzen.
Zucker	nach Belieben begeben.
2 Eßlöffel Haselnüsse	grob hacken und in einer Bratpfanne kurz rösten.
250 g Rahm- oder Halbfettquark 1 Eßlöffel Zitronensaft 2 Eßlöffel Honig	zusammen verrühren
½ dl Rahm	