

**Menu und Kochrezepte**

**Kochabend vom 10.03.2004**

**Thema: Zwischen Winter und Frühling**

**Menu:**

- Weißbrot mit Kräuterfüllung
- Crevetten auf Süßkartoffeln
- Geldbeutel auf Lauch mit Safransauce
- Schweinsfilet mit Rhabarbersauce
- Apfelstrudel mit Vanillesauce

**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.

\* \* \* \* \*

**Weißbrot mit Kräuterfüllung**

ergibt 2 Brote

**Teig:**

½ Hefewürfel (21g)

500 g Weißmehl

2 ½ dl Wasser

2 Teelöffel Salz

Pfeffer, Muskat

3 Eßlöffel Öl

mit wenig Wasser anrühren.  
beigeben

beigeben, vermischen, kneten, um das  
Doppelte aufgehen lassen.

**Füllung:**

1 Schachtel Peterli gehackt oder

2 - 3 Büschel

4 - 6 Knoblauchzehen

50 g Pinienkerne

0,5 dl Olivenöl

fein hacken

im Cutter zerkleinern und mit dem Peterli  
mischen. Teig halbieren, auswallen, je die  
Hälfte der Füllung aufstreichen, aufrollen und  
in einer befetteten Cakeform nochmals heben  
lassen, oder im kalten Backofen bei 200° ca.  
50 Min. backen. Im vorgewärmten ca. 40 Min.

Tipp: Oberfläche mit Rahm bestreichen und mit Sesamsamen bestreuen. Warm schmeckt das Brot besonders gut.

### **Crevetten auf Süßkartoffelsalat**

200 g Süßkartoffeln ganz im Dampf weich kochen (wie Gschwellti), schälen braucht im Duromatic ca . 8 Min., auskühlen, und in 3 mm dicke Scheiben schneiden.

½ Salatgurke evt. schälen und entkernen, danach in hauchdünne Scheiben schneiden und vier Teller damit belegen.

Salz, Pfeffer darüber streuen.

1 Avocado schälen, halbieren, entkernen und ebenfalls in 3mm dicke Scheiben schneiden.

Salz, Pfeffer Süßkartoffeln- und Avocadoscheiben schwach würzen.

Sauce:

100 g Sauerrahm  
1 - 2 Eßlöffel Zitronensaft  
1 Teelöffel flüssiger Honig  
½ Bund Dill fein geschnitten  
Salz, Pfeffer  
200 g Crevetten

alles mischen und abschmecken, in der Mitte auf die Gurkenscheiben anrichten, evt. restl. Sauce separat servieren.

gut mit Haushaltspapier trocken tupfen und über den Salat streuen.

### **Geldbeutel auf Lauch mit Safransauce**

Backofen auf 200° vorheizen

500 g Fischfilet (halb rot, halb weiß) in 1,5 cm große Würfel schneiden.

Salz, Pfeffer, Fischgewürz, wenig Curry, wenig Zitronensaft die Fischwürfel marinieren.

50 g Kochbutter schmelzen

150 – 200 g Lauch gebleicht von einer 20 cm Lauchstange ein Blatt abtrennen und 2 mm dünne Streifen schneiden. Zum Binden des Geldbeutels verwenden!

1 Paket Strudelteig 1 Geschirrtuch naß machen, auswringen, ein trockenes Geschirrtuch darüber legen, ein Strudelteig (2 Lagen) darauf legen und mit

flüssiger Butter

marinierter Fisch

zwischen den Lagen und obenauf bestreichen.  
Mit Schere sorgfältig in 4 Stücke schneiden.  
darauf legen alle Ecken zusammenhalten.  
Beutel leicht drehen und mit dem Lauchstreifen  
binden. Auf Blech mit Backpapier setzen.  
Mit dem zweiten Strudelteig gleich vorgehen.  
Es muß schnell gearbeitet werden, damit der  
Strudelteig nicht austrocknet und bricht.  
Im vorgeheizten Ofen 30 Min. bei 200° backen.

### **Lauch**

Olivenöl

Salz, Pfeffer, Muskat, Curry

restlichen Lauch in 10 cm lange, feine Streifen

schneiden und mit wenig Olivenöl sorgfältig  
knackig dämpfen.  
würzen

### **Safransauce**

15 g Butter

10 g Mehl

1 Briefchen Safran

1,5 dl Rahm }  
1,5 dl Milch }

wenig Bouillon, Salz, Pfeffer

schmelzen, vom Herd nehmen.

dazurühren

ebenfalls begeben und vermengen.

ablöschen, zurück auf den Herd und unter  
Rühren aufkochen.

würzen, ca. 20 Min. köcheln, immer wieder um-  
rühren, abschmecken und zu den Geldbeuteln  
servieren oder auf dem Teller anrichten.  
Evt. vor dem Servieren Safranfäden beifügen.

Lauch auf vorgewärmte Teller anrichten,  
Geldbeutel darauf setzen und die Sauce  
dazu servieren oder um den Beutel in 3-4  
Tupfen anrichten.

### **Schweinsfilet an Rhabarbersauce**

Backofen auf 90° mit Platte vorwärmen.

ca. 500 g Schweinsfilet pariert

1 Eßlöffel Senf scharf }  
Salz, Pfeffer }

Erdnußöl oder Bratbutter

Filet damit würzen und einstreichen.

erhitzen und Filet rundum anbraten. Je nach  
Dicke 5-7 Min. Sofort auf vorgewärmte Platte  
legen und mindestens 1 ½ Std. nachgaren  
lassen.

Bratensatz

½ dl Weißwein

400 g Rhabarber

1 Bund Frühlingszwiebeln

Bratensatz auflösen und beiseite stellen.

rüsten und in 5 cm lange Stücke schneiden.

rüsten und die weißen und hellgrünen Teile in  
3 cm lange Stücke schneiden.

ca. 1 Eßlöffel grüner, eingelegter Pfeffer

unter warmem Wasser kurz abspülen und grob hacken.

50 g Zucker  
2 Eßlöffel Wasser  
1 Eßlöffel Butter

zusammen in beschichteter Pfanne zu hellbraunem Caramel schmelzen. begeben und aufschäumen lassen, dann sofort den Bratensatz und

2 dl Bouillon

beifügen, aufkochen, Frühlingszwiebeln und Pfefferkörner begeben und 5 Min. einkochen lassen. Nun die Rhabarber beifügen und unter gelegentlichem Wenden knapp weich kochen!!! abschmecken, Schweinsfilet aufschneiden und mit der Sauce anrichten.

Sojasauce, Pfeffer

### **Trockenreis**

4-5 dl Wasser  
Bouillon, evt. wenig Salz  
200-250g Reis

aufkochen  
beifügen  
einrieseln lassen, umrühren, Hitze reduzieren und zugedeckt ca. 20 Min. weich kochen.

### **Apfelstrudel**

Backofen auf 200° Ober- und Unterhitze vorheizen.

$\frac{3}{4}$  - 1Kg Äpfel (saure Sorte)  
 $\frac{1}{2}$  Zitrone  
3 - 4 Eßlöffel Zucker  
5 Eßlöffel geriebene Nüsse  
5 Eßlöffel Sultaninen  
wenig Zimt  
Kochbutter geschmolzen  
1 Paket Strudelteig

schälen, fein schneiden oder grob raffeln. Saft und Schale dazugeben.

alles mit den Äpfeln mischen.

zur Verarbeitung des Strudelteigs. nach Paketbeschreibung genau weiter verarbeiten und backen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

### **Vanillesauce**

1 Teelöffel Stärkemehl/Maizena  
1 dl Halbrahm  
3 dl Milch  
 $\frac{1}{2}$  Vanillestange aufgeschlitzt und ausgekratzt  
2-3 Eßlöffel Zucker  
1 Eigelb  
1 Ei

$\frac{1}{2}$  dl Voll- oder Halbrahm leicht geschlagen unter die kalte Sauce ziehen und zum Apfelstrudel servieren.