

Menu und Kochrezepte

Kochabend vom 1.11.2005

Thema: 70 Jahre Max Portmann - er offeriert:

Menu:

- Blätterteigvierecke mit Tomaten
- Bresaola mit Rucola
- Gefüllte Kalbsschulter nach Basler Art
Kartoffelstock
Nudeln
Erbsli und Rüebli
- Verschiedene Käse
- Karamellköppli

Rezepte von: Max Portmann und Madeleine Blumer

Mengen:

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

* * * * *

Blätterteigvierecke mit Tomaten

Backofen auf 200° vorheizen.

1 Blätterteig

ca. 100g Crème fraiche

diverse Kräuter fein gehackt

Pfeffer, Salz

in 15-18 Rechtecke schneiden.

zusammenmischen und abschmecken. Die Masse auf den Vierecken verteilen, glätten.

2 Tomaten

waschen, Anwachsstelle wegschneiden und die Tomaten in sehr dünne Scheiben schneiden; je eine Scheibe auf das Crème fraiche verteilen.

Salz, Pfeffer

sorgfältig darüber streuen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen, ca. 17 Min. backen.

Bresaola mit Rucola (à la Pasquetto)

Rucola	gut waschen und evt. in 5 cm lange Stücke schneiden und auf einem Teller verteilen.
Oliven oder Kräuteröl Balsamico Salz, Pfeffer	} mischen und über dem Rucola verteilen.
200 - 300 g Bresaola Balsamico Pfeffer aus der Mühle Sbrinz oder Parmesan	dünn geschnitten, über den Salat legen. darüber sprayen, über das Fleisch verteilen. in hauchdünne Scheiben hobeln und ebenfalls darüber verteilen.
Frisches Brot	dazu servieren.

Gefüllte Kalbsschulter/Kalbsbrust nach Basler Art

Backofen auf 250° vorheizen.

800 g Kalbsschulter	vom Metzger schön flach und rechteckig schneiden lassen.
Salz, Pfeffer, Paprika	Fleisch beidseitig würzen.

Füllung:

40 g Specktranchen 1 Zwiebel	in dünne Riemchen schneiden, glasig braten. fein hacken, zum Speck geben, ebenfalls glasig dünsten.
1 Handvoll Spinatblätter	entstielen, blanchieren und fein hacken.
1 Schwöbli	in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken, fein hacken. Mit dem Spinat zu Speck und Zwiebel geben, kurz mitdünsten.
1 Ei	in eine Schüssel geben, die gedünstete Masse heiss dazumischen.
Salz, Pfeffer	gut abschmecken und die Füllung auf das vorbereitete Fleisch geben und rundum zunähen.
Öl	in Bräter erhitzen.
Mehl	das Fleisch rundum bestäuben und im heissen Fett rundum anbraten.
5 Zwiebeln geschält	beigeben.

1 Rübli
1 geschälte mit 2 Nelken
besteckte Zwiebel
5 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
1 Stückchen Brotrinde
einige Peterlistiele (ohne Kraut)

Bratengarnitur ebenfalls begeben.
Die Pfanne oder Gratinform in den Backofen
stellen.

1 dl trockener Weisswein }
1 dl Bouillon }

einige Esslöffel begeben und die Temperatur
auf 200° reduzieren. Unter gelegentlichem Be-
giessen ca. 70 Min. schön weich braten, dabei
nach und nach etwas Wein/Bouillon
nachgiessen.

Fleisch herausnehmen und warmstellen; Jus durch das Sieb in ein Pfännli
passieren, Gemüse und Bratengarnitur gut ausdrücken. Aufkochen, evt. etwas mit
Wein/Bouillon verlängern; Rahm zugeben; nach Wunsch mit etwas Mehlbutter
binden.

Nudeln

nach Paketvorschrift zubereiten.

Kartoffelstock

800 g Kartoffeln

schälen, waschen, in grosse Stücke schneiden.
in Pfanne geben und mit Wasser bedecken,
beifügen und ca. 25 Min. weichsieden, Wasser
abgiessen.

Salz

Milch

wenig Milch (ca.1dl) in die heisse Pfanne geben,
die Kartoffeln durchs Passevite dazu treiben.

Butter, Milch, Rahm, Salz,
Muskat, Pfeffer, Streuwürze

nach gut dünken beimischen und den Stock so-
fort servieren.

Erbsli und Rüeblli

300g Rüeblli
wenig Kochbutter
wenig Wasser
Bouillon

schälen, in kleine Würfeli schneiden.
erhitzen, Rüeblli darin andämpfen.
ablöschen.
begeben und die Rüeblli weich kochen, ca
15-20 Min. 5 Min. vor Ende der Kochzeit
begeben, mitkochen.
würzen, abschmecken.

gefrorene Erbsli
Salz, Streuwürze, Peterli

Diverse Käse

Lasst euch überraschen!

Karamellköpflli

Backofen auf 180° vorheizen

Rezept für 6 Personen:

5 dl Milch
1 Stück Vanillezucker oder/
und Zitronenrinde



zusammen bis vors Kochen erhitzen.

2 Eier
4 Eigelb
125 g Zucker



zusammen verrühren, die Milchmischung nach und nach dazu rühren und durch ein Sieb passieren.

wenig Butter
120 g Zucker
½ dl Wasser

6 Förmlli hauchdünn bebuttern.

karamellisieren,

vom Herd nehmen, ablöschen, zurück auf den Herd und rasch aufkochen, jetzt in die Förmlli verteilen.

Passierte Masse begeben, die Förmlli 2/3 damit füllen. Eine grosse Gratinform oder Pfanne mit einem Tuch belegen, Förmlli hineinstellen und mit heissem Wasser bis zur "Massenhöhe" auffüllen. Ca. 30 Min. bei 170° im Backofen pochieren, Nadelprobe oder Sturzprobe.

Tipp:

Der Backofen kann bis 190° erhitzt werden, wichtig ist jedoch, dass das Wasser nicht sprudelt, sonst gibt es Luftlöcher in den Köpflli! Immer wieder kontrollieren. Damit oben keine harte Schicht entsteht, können die Förmlli auch mit Alufolie bedeckt werden.