

Menu und Kochrezepte

Kochabend vom 24.04.2007

Thema

Frühlingszeit - Spargelzeit

Menu

- Oliven-Bruschetta
- Spinat- und Ricotta-Ravioli à la panna
- Gekochte weiße Spargeln mit Schinken
  - Sauce mayonnaise
  - Sauce hollandaise
  - Sauce vinaigrette
- Käseplatte
- Tiramisù

Rezepte von:

Werner Thüring

Mengen:

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

\* \* \* \* \*

**Oliven-Bruschetta**

Backofen auf 250° Ober- und Unterhitze vorheizen

grüne und schwarze Oliven  
(ohne Kerne oder entkernen)  
Knoblauch  
Sambal Oelek (Chilli-Sauce)  
1 - 2 Eßlöffel Olivenöl  
Pfeffer

} ev. Oliven entkernen  
alles cuttern, zusammen  
mit Stabmixer zu einer streichfähigen Paste verrühren

Baquette-Brote  
Olivenöl

in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden,  
mit Olivenöl beträufeln und 3 bis 5 Minuten im Ofen  
toasten, leicht auskühlen lassen, mit Olivenpaste  
bestreichen  
und

rote Peperoni  
Basilikumblätter

mit roten Peperoniwürfeli oder mit Basilikumblättern  
dekorieren

## Spinat- und Ricotta-Ravioli à la panna

450 gr Ravioli

1 Eßlöffel Pesto

50 gr Butter

1 - 2 Knoblauchzinge gepreßt

100 gr Parmesan

5 dl Rahm

mit Spinat- und mit Ricotta-Füllung, je nach Lust und Saison mit anderer Füllung

alles zu eine sämigen Rahmsauce verarbeiten, heiß servieren



tiefgefrorene Ravioli kurz bei kleinem Feuer aufkochen bis sie in der Pfanne hochkommen, Wasser abgießen und sofort mit der Rahmsauce servieren.

Variante zur Rahmsauce:  
zerlassene Butter mit darin angezogenen Salbei-Blättern

Bezugsquelle für die feinsten Ravioli von Westeuropa:  
Pasta Ines, Herr Pfefferli, Hegenheimerstraße 128 ,  
4000 Basel Telefon +41 61 3814917  
(auch Steinpilz-, Lachs-, Wildsauravioli je nach Saison verfügbar; in tiefgekühlten Portionen von ca. 110 gr = Vorspeise für 2 Personen)

## Gekochte weiße Spargeln

mit den drei klassischen Unterelsässer Saucen

Weißer Spargeln ungerüstet ,  
je nach Liebhaberschaft:  
700 gr – 1 kg pro Person

Spargeln mit Sparschäler vom Spargelkopf weg zum unteren Ende großzügig rüsten, "Holziges" muß weg sein.

Wasser in großem Topf,  
gut salzen,  
etwas Butter,  
2 - 3 Eßlöffel Orangensaft  
oder 1 - 2 TL Zucker und  
etwas Zitronensaft

Wasser mit Spargeln zum Kochen bringen,  
ca. 20 – 25 Minuten köcherln lassen.  
(kann auch mal etwas länger brauchen)

auf Platte so anrichten, daß die Spargeln heiß bleiben und trotzdem abtropfen können; allenfalls auf Küchentuch legen

## Schinken

gekochter Beinschinken,  
Rohschinken

Zu den weißen Spargeln werden sowohl im Badischen wie im Elsaß als klassische Begleitung feine Tranchen von Schinken serviert: der gekochte Beinschinken (franz. jambon à l'os) und der Rohschinken (franz. jambon cru); ganz besonders empfehlenswert sind die köstlichen Schwarzwälder Rohschinken.

**Sauce mayonnaise**

für ¼ Liter

1 Eigelb (wer's leichter mag  
inkl. Eiweiß)  
2 dl Sonnenblumen- oder  
Rapsöl  
1 Eßlöffel Senf  
einige Tropfen Zitronensaft  
1 Prise Zucker  
Salz  
Pfeffer  
ev. Schnittlauch oder  
andere Kräutern

ins angeschlagene Eigelb die würzenden  
Zugaben einrühren, mit dem Mixer (Schwing-  
besenaufsatz) kleinste Mengen des Öls stetig  
und zügig einarbeiten und am Schluß

verfeinern  
und anschließend abschmecken

**Sauce hollandaise**

für ¼ Liter

1 Eßlöffel Weißweinessig  
ev. etwas Wasser  
1 Schalotte  
5 weiße Pfefferkörner

im Essig (ev. mit 2, 3 Tropfen Wasser verlängert) die  
gehackte Schalotte und die zerquetschten,  
Pfefferkörner auskochen und zur Reduktion bringen  
(max. einen knappen TL); auskühlen lassen.

250 gr Butter  
3 Eigelb

Butter auslassen.  
Pfanne ins Wasserbad stellen und Eigelb anschla-  
gen, Reduktion unterziehen, langsam die flüssigen  
Butter einarbeiten.

Salz  
Cayennepfeffer oder Sambal  
Oelek  
einige Tropfen Zitronensaft

Achtung: mit der Wärme sehr vorsichtig umgehen,  
denn es darf weder das Eigelb stocken noch die  
flüssige Butter scheiden.  
mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft etc. abschmecken

Auf der Sauce hollandaise bauen viele Abwandlungen auf, so  
z.B.:

- Sauce béarnaise mit Estragon
- Sauce maitaise mit Orangen
- Sauce girondine mit Senfpulver
- Sauce Oméga mit Kerbel
- Sauce Isigny mit Sauerrahm

**Sauce vinaigrette**

für ¼ Liter

Guter Weinessig rot oder weiß  
1 Löffel Dijon Senf  
Schalotten  
Knoblauch  
Cornichon  
½ Gurke  
rote Peperoni

In guten. Sehr guten Weinessig den Senf vollständig  
einarbeiten, fein gewogene oder gehackte  
Schalotten, Knoblauch und Cornichon unterziehen.  
Gurke schälen, entkernen und auf Küchencrêpe  
austrocknen, fein würfeln; rote Peperoni sauber  
rüsten (alles weißliche muß weg, ev. sogar schälen)  
und ebenfalls fein würfeln.

Olivenöl  
ev. Sonnenblumenkerne-Öl  
Salz

Mit gutem Olivenöl, und ev. mit etwas neutralem  
Sonnenblumenkern-Öl ergänzen (ca. 3 – 4 mal  
soviel Öl wie Essig), abschmecken und vor dem

Pfeffer  
ev. etwas Zitronensaft

Servieren ca. eine halbe Stunde durchziehen lassen.



### **Käseplatte**



Unten links auf der Käseplatte befindet sich der Käse, den Paul selbst auf der Obwaldner Alp gekäst hat. Sein Goût läßt sich am besten beschreiben mit aromatisch, nachhaltig, würzig von den verschiedenen Alpkräutern, die das Milchvieh verzehren konnte. Ein Käse, den man sich erschmecken muß und der dann vollständig überzeugt.

### **Tiramisù**

2 Eßlöffel Zucker  
¼ Lt starker Espresso  
2 Eßlöffel Kaffeelikör  
ev. 1 Teelöffel Amaretto  
4 Eigelb  
100 gr Zucker  
300 gr Mascarpone  
Kakaopulver  
etwas Zitronensaft

Eigelbe mit den zwei Eßlöffeln Zucker in warmem Wasserbad schaumig rühren, Kaffeelikör und Espresso einarbeiten, in Eiswasser kaltschlagen einarbeiten, Mascarpone, Zucker und Kakaopulver daruntermischen, Zitronensaft beifügen

100 gr Löffelbiscuits  
etwas Amaretto

Den Boden einer runden oder eckigen Form (Glas- oder Porzellanschale) mit Löffelbiscuits auslegen, Löffelbiscuits mit Amaretto beträufeln, Ei-/Mascarpone-Masse zur Hälfte darübergerben, nochmals eine Lage Löffelbiscuits legen, wiederum mit Amaretto beträufeln, mit dem Rest der Masse bedecken.

Mascarpone-Crème mit Kakaopulver gut überstäuben. T.iramisù zudecken und vor dem Servieren drei bis vier Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Erdbeeren

Der Sommerfrische-Tipp:  
frisch gerüstete Erdbeeren in den Tiramisù-Aufbau geben.