

Menu und Kochrezepte

Kochabend vom 10.04.2008

Thema

Herrliche Aromen

Menu

- Speckstangen
- Spargel-Kräuter-Mousse garniert
- Entrecôte mit Kräuter-Mascarpone
Kartoffelküchlein und Gemüse im Dampf
- Waldmeistertörtli mit Erdbeeren

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.

* * * * *

Speckstangen

Mengen: ergibt ca. 10 Stangen.

Backofen auf 200° Umluft vorheizen

½ gelbe Peperoni
wenig Olivenöl

300 gr Pizzateig

10 Specktranchen

Olivenöl

würfelig schneiden.

In Bratpfanne erhitzen und die Peperoni weichdämpfen, auskühlen.

Peperoni-Würfelchen hineinkneten und den Teig in 10 Portionen aufteilen. Mit wenig Mehl zu fingerdicken Stangen formen.

ev. längs halbieren; auf die Stangen legen und damit verdrehen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Stangen damit bestreichen und im Ofen ca. 20 Min. backen, lauwarm servieren.



Tip:

- Für den Vorrat, Stangen nur 15 Min. backen, auskühlen lassen, gefrieren. Bei Bedarf gefroren auf ein Blech legen und bei 180° 5 – 7 Minuten fertig backen.

Spargel-Kräuter-Mousse

Mengen: Rezept für 8 bis 10 Personen.

250 gr grüner Spargel gerüstet

Kleinschneiden, im Dampf garen, auskühlen

wenig Olivenöl

1 Knoblauchzehe gehackt

1 mittlere Zwiebel gehackt

1 Bund Peterlie

1 Bund Kerbel

Salz, Pfeffer, Koriander, Aromat,
wenig Maggi flüssig

dämpfen

feinhacken, begeben, auskühlen; Spargel zufügen
und im Cutter oder Mixer feinpürieren
und
gut würzen.

2 Blatt Gelatine

in kaltem Wasser einlegen bis sie weich sind. Gelatine
tropfnaß in einem Pfännchen sorgfältig bei mäßiger
Hitze auflösen, zur Spargelmasse geben..
steifschlagen und unter die Spargelmasse ziehen;
mindestens 2 Stunden kühlstellen.

2 dl Rahm

Serviert zu:

Diese Mousse serviert man zu **gekochtem Spargel**
mit Toast, baguette, Radieschen, Cherrytomaten etc.

Tips:

- Anstelle von Spargeln können auch Artischocken
oder Paprikaschoten verwendet werden.
- Die Mousse läßt sich auch gut wieder leicht
erwärmen.
- Kann auch zu Gemüse oder zu einem kalten
Fleisch wie Roastbeef serviert werden.



Entrecôte mit Kräutermascarpone

Backofen auf 220° Ober- und Unterhitze vorheizen

Entrecôte

4 Entrecôtes à 120 – 150 gr
Salz, Pfeffer
Erdnußöl

Küchentemperatur annehmen lassen.
würzen.
in Bratpfanne erhitzen oder Fleisch damit bepinseln,
und die Entrecôtes nach Wunsch *bleu*, *saignant*,
à point oder *bien cuit* braten (**allerdings:** für ein gutes
Entrecôte braucht es eine gute Qualität Rindfleisch,
und das ist für *bien cuit* zu schade)

Kartoffelküchlein

600 gr festkochende Kartoffeln
Salz, Pfeffer

Schälen und in möglichst dünne Scheiben hobeln oder
schneiden.
gut würzen.

4 Eßlöffel Butter

Soufflé-Portionenförmchen dick ausfetten (Boden!),
damit sie gut gestürzt werden können.

Rosmarin

zur Hälfte auf den Boden verteilen, eine Lage
Kartoffelscheiben rosettenförmig einlegen, die
restlichen Kartoffeln dicht einschichten und gut
zusammendrücken; Butter und restlicher Rosmarin
auflegen.
Im Backofen 30 Min. auf mittlerer Rosthöhe backen.
Zum Servieren am Rand lösen und auf Teller stürzen.

Kräuter-Mascarpone

100 gr Mascarpone
Petersilie, Schnittlauch, Kerbel
etc.
Salz, Pfeffer, wenig Curry

verrühren bis er geschmeidig ist.

sehr fein hacken und begeben.
abschmecken und zu Fleisch oder Fisch, warm oder
kalt servieren.

Tip:

- Mascarpone kann individuell auch mit fein
geraspeltem Gemüse wie Peperoni, Gurken,
Stangensellerie, Fenchel oder mit Würzpflanzen
wie Meerrettich und Ingwer gewürzt werden. Je
nach Zutaten erhält man eine ganz andere Sauce.

Gedämpftes Gemüse

diverse Gemüse

rüsten, attraktiv schneiden und im Dampf – vorzugsweise in einem Kombisteamer garen.

Salz und Pfeffer aus den Mühler

vor dem Anrichten zurückhaltend würzen.



Waldmeistertörtchen mit Amarettiboden

1 kleine Springform von 16 cm Durchmesser, Boden mit Backpapier abdecken.

1 Handvoll Waldmeister
(15 – 20 gr)

1,5 dl Apfelsaft

70 gr Amaretti

30 gr weiche Butter

Waldmeister darin min. 2 Std. ziehen lassen, absieben.
im Cutter zerkleinern oder in einem Plastikbeutel fein zerstoßen.
mit den Amarettibrösmeli vermengen und in der Springform verteilen, gut anpressen, einen Boden formen und dann kühlstellen.

2 Blatt Gelatine

in kaltem Wasser wässern und danach in wenig
Apfelsaft auflösen.

90 gr Joghurt
1 ½ Eßlöffel Zucker

mit dem restlichen Apfelsaft und der aufgelösten
Gelatine mischen, kühlstellen.

1 dl Rahm

schlagen und sobald die Apfelsaft-Joghurt-Mischung
zu gelieren beginnt darunterziehen; alles auf dem
Amarettiboden verteilen und im Kühlschrank über
Nacht fest werden lassen.

Erdbeeren

als Ergänzung und Garnitur begeben

