



Kochabend vom 1. Juni 2017

## **Niedergaren**

Peter Hofer und Hanspeter Eckstein

### *Vorspeise*

**Frischer badischer Spargel an Mayonnaise  
mit zweierlei Schinken**

### *Hauptgang*

**Kalbshohrücken (niedergegart)  
mit Morchelsauce und Pappardelle**

### *Dessert*

**Hausgemachtes Rhabarber-Erdbeer-Sorbet**

## Frischer badischer Spargel an Mayonnaise mit zweierlei Schinken

### Zutaten für 4 Personen

12	Spargeln Qualität 1a
20 g	Butter
	Gemüsebouillon
2	Eigelb
	Senf, Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer

### Zubereitung

**Sud:** eine große Pfanne mit Wasser zu 80 % füllen  
Gemüsebouillon und 20 g Butter begeben  
das Wasser zum Köcheln bringen  
Spargeln für circa 15 Minuten in Bouillon geben

**Mayonnaise:** 2 Eigelb in Schüssel geben  
eine circa 4 cm lange Wurst aus der Senftube dazugeben und verrühren  
bei ständigem Rühren Sonnenblumenöl darunterziehen  
Mayonnaise mit Salz und Pfeffer würzen

## Hohrücken mit Morchelsauce und Pappardelle

### Zutaten für 4 Personen

800 g	Kalbshohrücken (beim Metzger bestellen)
500 g	Pappardelle
	Butter
20 g	getrocknete Morcheln
	Bratensauce
	Weißwein, Cognac
1dl	Vollrahm

### Zubereitung

Fleisch rundum stark anbraten.

In den vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze 80°) geben.

Ca. 1 Stunde im Backofen belassen.

Kerntemperatur mit Thermometer auf 58° gehenlassen.

#### **Pappardelle:**

Wasser in Teigwaren-Pfanne kochen lassen, salzen, Pappardtelle reingeben und 6 – 8 Minuten köcheln lassen.

Die abgeschütteten Teigwaren mit Butter übergießen.

#### **Morchelrahmsauce:**

Am Vorabend 20 g getrocknete Morcheln in Wasser einweichen. Morchelwasser beiseite stellen.

Morcheln rausnehmen und unter fließendem Wasser waschen.

Das Morchelwasser durch ein Stück Haushaltspapier sieben oder über ein feines Sieb geben.

Nun sind Morcheln und Morchelwasser vom Sand befreit.

Für die Sauce nehme man 2 ½ EL Bratensauce-Granulat, in ½ dl heißem Wasser aufgelöst.

Ca. 50 g Butter in die Pfanne geben, die Bratenflüssigkeit dazu sowie 3 dl Weißwein hinzufügen.

Das Ganze mit 3 cl Cognac aufwärmen, Morchelwasser und Morcheln dazu, 1 dl Vollrahm zufügen, abschmecken und servieren.

## Rhabarber-Erdbeeren-Sorbet

### Zutaten für 4 Personen

280 g	Erdbeeren
120 g	Rhabarber
100 g	Zucker
1-2 EL	Zitronensaft

### Zubereitung

1 dl Wasser und 100 g Zucker in einer kleinen Pfanne aufkochen und auskühlen lassen. Je nach Säuregehalt der Beeren 1 - 2 EL Zitronensaft zufügen.

Das Ganze mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Die Schüssel in den Tiefkühler stellen. Die Masse nach ca. 1 Stunde mit dem Schwingbesen gut verrühren. Diesen Vorgang zwei- bis dreimal wiederholen. Der Gefriervorgang dauert ca. 3 – 4 Stunden.