

Kochabend vom 29. April 2013

mit Schaag Heussi

Menue:

Saisonsalat garniert mit Radiesli

Kalbsgeschnetzeltes in Pilz-Kräuter-Rahm

glasierte Rüeбли

Nüdeli

Dessert:

Mascarponecreme mit Himbeeren

Salat:

Salat waschen, rüsten. Radiesli in Scheiben schneiden mit beliebiger Salatsause mischen. Kürbiskerne in beschichteter Bratpfanne ohne Fett leicht rösten, über den Salat streuen.

Kalbsgeschnetzeltes in Pilz-Kräuter-Rahm

Für 4 Personen

Vorbereiten: 20 Minuten

Nachgaren: 20 – 30 Minuten

200 gr. Champignons

2 Schalotten

400 gr. geschnetzeltes Kalbfleisch

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Esslöffel Mehl

2 Esslöffel Bratbutter

1 ½ dl Weisswein

1 dl Doppelrahm

1 Bund Petersilie

1 Bund Schnittlauch

½ Bund Thymian

4 Salbeiblätter

1 Teelöffel milder Senf

1 Prise Curry

1. Ofen auf 75 Grad vorheizen. Eine Platte mitwärmen.

2. Champignons rüsten und in Scheiben schneiden. Schalotten schälen und fein hacken.

3. Geschnetzeltes mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl darüberstäuben. In 2 Portionen in der heissen Bratbutter nur kurz, aber kräftig anbraten. In die vorgewärmte Platte geben und im 75 Grad heissen Ofen 20 – 30 Minuten nachgaren lassen.

4. Im Bratensatz die Schalotten andünsten. Pilze beifügen, und mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen. Die Sauce gut zur Hälfte einkochen lassen. Doppelrahm beifügen und noch so lange weiterkochen, bis die Sauce sämig bindet.

5. Alle Kräuter fein schneiden. Zusammen mit dem Senf in die Sauce geben. Mit Curry, Salz und Pfeffer würzen. Kochendheiss über das Geschnetzelte geben und dieses sofort servieren.

Rüebli:

wenig Butter

600 gr Rüebli, schräg in Scheibchen

1 Schalotte, in Streifen

½ dl Wasser

½ TL Salz

½ EL Butter

½ EL Zucker

Butter warm werden lassen. Rüeblü und Schalotten andämpfen. Wasser dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren. Gemüse salzen, zugedeckt ca. 15 Min. knapp weich köcheln. Deckel entfernen, Flüssigkeit offen vollständig einköcheln. Butter und Zucker begeben Rüeblü schwenken, bis sie glänzen.

Nüdeli: In Salzwasser al dente kochen.

Mascarponecreme mit Himbeeren

Für 4 Personen

300 gr Himbeeren (oder andere Beeren)
1 EL Puderzucker
¼ dl Himbeergeist
1 Becher Mascarpone (250 g)
200 g Blanc-battu
Schale und Saft von 1 Zitrone
2 Eigelb
50 g Zucker (1)
2 Eiweiss
1 EL Zucker (2)

1. Himbeeren mit dem Puderzucker und dem Himbeergeist mischen und kurz marinieren lassen.
2. Mascarpone, Blanc-battu, Zitronenschale und –saft verrühren. Eigelb und Zucker (1) beifügen und zu einer glatten Creme verrühren.
3. Die Eiweiss halb steif schlagen. Den Zucker (2) unter Rühren beifügen und so lange weiterschlagen, bis die Masse glänzend weiss ist. Den Eischnee sorgfältig unter die Mascarponecreme heben.
4. Die Hälfte der Himbeeren mit wenig Saft in Dessert- oder Coupschalen verteilen. Mit der Hälfte der Mascarponecreme decken. Restliche Himbeeren darauf verteilen und mit Mascarponecreme abschliessen. Vor dem Servieren 1 Stunde kühl stellen.