



Kochabend vom 26. April 2010 mit Schagg Heussi

Grüner Salat Kotelets mit Emmentaler Kartoffelgratin, Rüebli/Kohlrabi Gemüse Fraises à la fraise

Salat

Salat waschen und auf Teller anrichten. Radiesli in Scheiben schneiden über dem Salat verteilen, Schnittlauch darüber streuen.

Sauce

1 TL Senf
1 TL Salatgewürz
1 EL Essig
2 EL Öl
1 EL Wasser, Pfeffer, Salz

Kotelets

Zutaten für 4 Personen

160 gr. Getrocknete Aprikosen
2 dl Weisswein
1 EL Honig
4 Schweinskotelets
1 TL Salz
Wenig Pfeffer und Paprika
Bratbutter zum Anbraten
2 Schalotten
2 TL Thymianblättchen
200 gr. Höhlengereifter Emmentaler

Aprikosen in Würfeli schneiden, Wein und Honig darunter mischen. Kotelets würzen. Bratbutter in Bratpfanne erhitzen, Kotelets beidseitig je ca. 4 Min. anbraten, herausnehmen und on ofenfeste Form legen.

Schalotten hacken, in derselben Bratpfanne ca. 3 Min. andämpfen Aprikosen samt Flüssigkeit du Thymian begeben, ca. 2 Min. köcheln. Mischung auf die Kotelets geben.

Käse in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden.

Käse gitterartig auf die Kotelets legen. Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Käse soll dabei nur schmelzen.

Kartoffelgratin

1 Knoblauchzehe, halbiert	eine grosse, flache Gratinform damit ausreiben
1 EL Butter	die Form gut einfetten
800 gr. Kartoffeln	schälen, abspülen, in dünne Scheiben schneiden, lagenweise in die Form füllen
1 TL Salz	
Pfeffer aus der Mühle	dazwischen streuen
4 dl Milch	
1,5 dl Rahm	
½ TL Salz	mischen, über die Kartoffeln giessen
Butterflöckli	darüber verteilen
Backen:	50 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens, dann herausnehmen
1,5 dl Rahm	über die Kartoffeln giessen und nochmals 15-20 Min. weiter backen, bis die Kartoffeln weich sind: die Flüssigkeit soll jedoch noch nicht ganz eingekocht sein und der Gratin eine schöne, braune Kruste aufweisen. Sofort servieren.

Tipp:

- die Gratinform nur zu $\frac{3}{4}$ mit Kartoffeln füllen. Der Gratin sollte nicht höher als 3 cm sein, sonst verlängert sich die Garzeit.
- die gescheibelten Kartoffeln auf keinen Fall in Wasser legen, da sonst die zum Binde des Gratins notwendige Kartoffelstärke heraus geschwemmt wird.
- der Gratin sollte vor dem Servieren nicht lange warm gehalten werden, da er gerne austrocknet.

Rüebli – Kohlrabi – Gemüse

2 Kohlrabi (300 gr) in Stengeli
4 Rüebli (300 gr) in Stengeli
1 EL Butter
1,5 dl Gemüsebouillon
1 Bund Petersilie, grob gehackt

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Gemüse begeben, andämpfen. Mit der Bouillon ablöschen, auf kleinem Feuer zugedeckt in ca. 15 Min. knapp gar kochen. Petersilie daruntermischen.

Fraises à la fraise

600 gr. Erdbeeren
4 EL Zucker
2-3 EL Grand Marnier
2 EL Zitronensaft
1 dl Rahm

4 schöne Erdbeeren auf die Seite legen. Restliche Erdbeeren waschen, rüsten und je nach Grösse halbieren oder vierteln. Zwei Drittel der Beeren mit der Hälfte des Zuckers sowie dem Grand Marnier mischen und mindestens 15 Min. ziehen lassen.

Restliche Erdbeeren mit dem restlichen Zucker sowie dem Zitronensaft im Mixer pürieren.

Vor dem Servieren den Rahm steif schlagen. Zur Erdbeersauce geben und nur so lange mischen, bis sich der Rahm schlieren förmig verteilt hat. Die marinierten Erdbeeren in vier Dessertschalen anrichten und den Rahm darüber geben. Mit den beiseitegelegten Erdbeeren garnieren.