



Kochabend vom 31. August, 2009

Begleitung : Matthias Güdel

Menü:

Rezepturen wurden exklusiv zusammengestellt durch Felicia Durschei, Wädenswil

Salat:

Warme gefüllte Pilze mit Rucola und Parmesan

Hauptgericht:

Lammnierstück „Rosmarin“ mit Wildreis und gedämpften Tomaten

Dessert:

Sauerkirschencreme mit Nidle
(Schattenmorellen)

Heit ä Guete

Rezepte für 4 Personen

Salat:

200 g Rucola
4 grosse weisse Champignons
2 Knoblauchzehen
Butterflöckli
Olivenoel
Aceto balsamico
Peterli
Pfeffer und Salz
1 Avocado

Zubereitung:

Den Rucola waschen und leicht schleudern und auf Teller verteilen. Champignons entstielen, auf geöltes kleines Blech legen, Knoblauch fein hacken, in Pilze verteilen und mit Butterflöckli belegen. Backofen auf 150 Grad vorheizen und ca. 15 Minuten garen lassen. Zwischenzeitlich Salz und Pfeffer über den Salat verteilen und Oel und Essig darüber träufeln. Den fein gehobelten Parmesankäse und die gefächerten Avocadoschnitze auf den vorbereiteten Salat verteilen/garnieren. Pilze aus dem Ofen nehmen und auf Salat legen und mit wenig gehacktem Peterli bestreuen.

Hauptgericht:

600 g Lammnierstück
(2 grosse Stücke)
1 EL gesottene Butter
Rosmarin
2 Stangen Kräuterbutter
2 EL Maizena express
2,5 dl Vollrahm
1 dl Weisswein
4 Tomaten
Olivenoel
Oregano
Peterli
4dl Wildreis
Bouillon

Zubereitung: (Reis)

8 dl Wasser zum Kochen bringen. Bouillon ins Wasser geben und kurz verrühren. Den Wildreis rein geben und offen köcheln lassen. Anschliessend zugedeckt auf die Seite stellen.

Zubereitung: (Tomaten)

Tomaten quer halbieren. Fliege wegschneiden. Gratinform ordentlich ölen und Tomaten auf der Schnittfläche in die Gratinform legen. Mit Oregano kräftig würzen. Gratinform in den vorgewärmten Backofen bei 200 Grad schieben.

Zubereitung: (Lammfleisch)

Bratbutter in Bratpfanne heiss werden lassen. Rosmarinzweige in die Pfanne legen. (Diese dürfen nicht schwarz werden.) Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In heisser Butter beidseits scharf anbraten. Zugedeckt ca. 10 Min. auf die Seite stellen. Vor dem servieren das Fleisch in ca. 4 cm dicke, schräg angeschnittene Stücke tranchieren. Mit Peterli bestreuen.

Zubereitung: (Sauce)

Fleischfond nochmals aufkochen. Mit Weisswein ablöschen. Maizena express dazugeben und gut rühren, bis Sauce eingedickt ist. Hitze reduzieren. Kräuterbutter beifügen. Sobald dieser geschmolzen ist, sorgfältig Vollrahm darunter ziehen und Sauce abschmecken.

Dessert

2,5 dl Vollrahm
2 kleine Joghurt natur bio
1 Briefli Vanillezucker
1 gehäufte EL Puderzucker
ca. 340 g Sauerkirschen (Schattenmorellen)
1 Fläschli Mandelaroma oder 3 EL Mandellikör

Zubereitung:

Vollrahm sämig steif schlagen. Naturjoghurt, Vanillezucker und Puderzucker sorgfältig darunter ziehen. Die abgetropften Sauerkirschen in ein separates Gefäss geben. Einige Kirschen zu Dekorationszwecken auf die Seite legen. Mandelaroma oder Mandellikör über die Kirschen geben und mit dem Stabmixer pürieren, kleine Kirschenstücke dürfen noch spürbar bleiben, deshalb nur sorgfältig mixen. Die beiden Gefässe kühl stellen bis kurz vor dem servieren. Vor dem servieren Kirschenmix sorgfältig unter die Crememasse ziehen. Dekorieren.

Varianten: Anstelle von Sauerkirschen können auch Himbeeren, Brombeeren, Aprikosen, Mango oder Bananen verwendet werden. Es empfiehlt sich bei säurearmen Früchten, den Saft einer kleinen Zitrone unter den Fruchtmix zu mischen. (Nie unter die Crememasse)

Auethaube u dürhar ä Guete bim Biisse !!

Wädenswil, 21.8.09/mg