



Kochabend, 26. November 2007

- Ofenfrische Wurzelbrot –
schnitten mit Schabziger
- China – Kohl – Salat
- Nierstück mit Dörripflaumen
- Duchesse Tännchen
- Caramel – Rahm – Birnen

Zutaten für 4 Personen

Ofenfrische Wurzelbrotschnitten mit Schabziger

18 Schnitten Wurzelbrot (z.B. Paillesse), ungefähr 1 cm dick getoastet.

Bier zum Beträufeln der Schnitten

200 gr. Fondue – Käsemischung gerieben

80 gr. Schabziger gerieben

2 Tomaten geschält und gewürfelt

100 gr. Lauch blanchiert und fein geschnitten

40 gr. Mostbröckchen, fein gewürfelt

4 EL Rahm

2 Eigelb

½ TL Senf, Salz und frisch gemahlene Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

- 1 . Backofen auf 200 ° C vorheizen.
- 2 . Die getoasteten Brotscheiben mit Bier beträufeln.
- 3 . Alle Zutaten gut miteinander vermischen und mit einer Spachtel auf die Scheiben verteilen.
- 4 . In der Mitte des Backofens ungefähr 8-9 Minuten backen und sofort servieren.

China – Kohl – Salat

Kohl in der Mitte aufschneiden und in ca. 2 – mm dicke Stücke schneiden .

Salatsauce

1 gehäufte TL Senf
2 Löffel Essig
2 Löffel Olivenöl
½ TL Zucker
Aromare und Gewürzmischung für Salat
Evt. 1 Löffel Wasser zum verdünnen

In der Bratpfanne geröstete Kürbiskerne auf dem Salat verteilen.

Nierstück mit Dörripflaumen

800 gr. Schweinsnierstück am Stück

Rotweinbeize

7 dl. Rotwein (z .B . Pinot noir)
1 Zwiebel, halbiert
1 Knoblauchzehe, halbiert
200 gr. Entsteinte Dörripflaumen
1 Gewürznelke
½ Zimtstange
1 Teelöffel schwarze Pfefferkörner, zerdrückt

Zubereitung

- 1 . Wein mit allen Zutaten bis und mit Pfeffer aufkochen, abkühlen
- 2 . Fleisch 12 Stunden zugedeckt in Beize einlegen. Kühl stellen. Gelegentlich Fleisch wenden.
- 3 . Fleisch herausnehmen, trocken tupfen.
Beize beiseite stellen.
- 4 . Fleisch würzen mit:
 - 1 Teelöffel Salz
 - Wenig Pfeffer
 - Bratbutter zum Anbraten
- 5 . Fleisch in Bratpfanne anbraten, rundum ca. 10. Min. bis sich eine schöne Kruste bildet. Fleisch in eine vorgewärmte Platte legen. Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken.

Niedergaren : ca. 3 Std. in der Mitte des auf 80 °C vorgeheizten Ofens .
(Kerntemperatur 60 – 65 Grad). Warm halten ca. 1 Std. bei 60 °C.

Dörripflaumen Sauce

Beize Aufkochen, bis auf ca. 2 ½ dl einkochen, 1 TL Maizena in wenig Wasser auflösen und dazugeben. Dörripflaumen herausnehmen, Sauce sieben, Pflaumen dazugeben.
Salz, Pfeffer nach Bedarf.

Fleisch tranchieren und auf warme Teller anrichten.

Duchesse – Tännchen

700 gr. mehliges Kartoffeln
25 gr. Butter
2 Eigelbe
¼ Teelöffel Salz
Wenig Pfeffer aus der Mühle
Wenig Muskat
1 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung

1. Kartoffeln offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weich kochen, Kartoffeln abtropfen , durchs Passe – vite in eine Schüssel treiben, etwas abkühlen.
2. Butter und Eigelbe unter das Kartoffelpüree rühren, würzen. Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle geben

Formen: 12 Tännchen von ca. 7 cm. Länge auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen, mit wenig Eigelb bestreichen.

Backen : ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens.

Lässt sich vorbereiten: Duchesse –Tännchen ½ Tag im Voraus formen, zugedeckt kühl stellen. Kurz vor dem Backen mit Eigelb bestreichen.

Caramel – Rahm – Birnen

4 Birnen (z. B. Gute Luise), geschält, halbiert, Kerngehäuse ausgestochen
1 Bio Zitrone , abgeriebene Schale und Saft
4 EL Zucker
3 dl Wasser
1 EL Maizena
2 dl Halbrahm
1 dl Halbrahm , flaumig geschlagen
Einige Wernli Butterherzli

Zubereitung

1. Birnen mit 2 EL Zitronensaft beträufeln. Zucker und 1 dl Wasser in einer Pfanne ohne Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und her bewegen der Pfanne köcheln, bis ein goldbrauner Caramel entsteht.
2. Restlichen Zitronensaft, Zitronenschale, restliches Wasser und Birnen begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. weich köcheln.
3. Birnen herausnehmen, auf Teller verteilen. Maizena mit Rahm anrühren, und zum Sud geben, aufkochen. Sauce über Birnen geben, auskühlen. Mit geschlagenem Rahm und Butterherzli verzieren.

A GUATA WÜNSCHT DR BUELI – RES