

Gourmet 12

Partnerabend 2. September 2013

Beat & Salvi



Apéro

Morchel-Cappuccino
Frischkäse-Creme Baquette
Tomaten mit Brunnenkressecreme
Kräuter-Tartelettes mit Lachs

Vorspeise

saftige Tomaten-Bruschette

Hauptgang

Kalbsfilet unter der Haube

Dessert

Schokoladen-Trilogie

Morchel-Cappuccino

Arbeitszeit: Vor- & Zubereitung ca. 40 Min.

Zutaten für 12 Gläser:

20 gr. getrocknete Spitzmorcheln
300 gr. Kartoffeln
2 Zwiebeln
30 gr. Butter
500 ml. Gemüsebrühe
150 ml. Rahm
Salz, Pfeffer

die Morcheln in 200 ml. heissem Wasser 20 Minuten einweichen.
Kartoffeln und Zwiebeln schälen, beides würfeln und in der Butter glasig braten. Mit der Brühe ablöschen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Minuten kochen lassen.

Die Morcheln im Einweichwasser gut ausdrücken. Einige Morcheln zum Garnieren beiseite legen, den Rest klein hacken. Die Einweichflüssigkeit durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb gießen, damit der Sand gefiltert wird. Morcheln und die Flüssigkeit zur Suppe geben und weitere 10 Minuten kochen lassen.

den Rahm halbsteif schlagen. Die Suppe im Mixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. In Gläser füllen und mit Rahm und den beiseitegelegten Morcheln garnieren.



Kräuter-Tartelettes mit Lachs

Zubereitung ca. 30 min.

Backen ca. 25 min.

Zutaten für 6 Stück (ϕ 12cm) oder 12 (ϕ 6 cm)

3 Bundzwiebeln
1 EL Butter
1 grosses Ei
2 dl Doppelrahm
1 Bund Peterli (glatt)
1 EL Dill
80 gr. Emmentaler
1 Blätterteig (rechteckig ausgewallt)
4-6 Tranchen Rauchlachs
frischer Dill
Salz, Pfeffer, Muskat

Zwiebeln rüsten, in feine Ringe scheiden und in der Butter dünsten.

Ei in einer Schüssel verquirlen und den Doppelrahm dazugeben. Peterli, Schnittlauch und Dill fein hacken und mit der Rahmmasse zusammenmischen. Emmentaler dazu reiben mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Tartellete-Förmchen mit etwas Butter austreichen. 6 oder 12 Rondellen ausstechen, in die Förmchen legen und mit der Gabel einstechen, Kräuterfüllung darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen (190°C) ca. 25 min. backen.

den Lachs zu Rosetten formen und auf die heissen Tartelettes geben und mit Dill dekorieren.



Mini-Rucola-Pizzas mit Parmesan

Zubereitung ca. 40 min.

Backen ca. 10 min.

Zutaten für 6 Stück:

200 gr. Kartoffeln
1 Bund Rucola
400 gr. Pizzateig (1 Rolle)
2 Zwiebeln
2 EL Oel
1-2 Knoblauchzehen
1 Dose Pizzatomen (420 gr.)
2 Mozzarella (je 125 gr.)
60 gr. Parmesan am Stück
Salz, Pfeffer, Chilipulver

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln und im Oel glasig braten. Die Tomaten zugeben und offen bei mittlerer Hitze dicklich einkochen lassen. Den Mozzarella inzwischen abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

Backofen auf 250°C vorheizen.

Den Pizzateig entrollen und sechs Kreise ausstechen (ϕ 10 cm) und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Den Tomatensugo mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen und lauwarm auf dem Teig verteilen. Mit Mozzarella belegen und im heißen Ofen auf unterster Schiene 10-12 min. backen.

Den Rucola waschen, trocken schleudern und kleiner zupfen. Den Parmesan mit einem Sparschäler in dünne Scheiben hobeln und mit dem Rucola auf den gebackenen Pizzas verteilen.



gefülltes Baguette mit Paprika-Frischkäse-Crème

Zubereitung ca. 15 min.

Zutaten für 12 Scheiben:

1 Baguette (500 gr.)
300 gr. Doppelrahm-Frischkäse
1TL süßes Paprikapulver
1/2 TL scharfes Paprikapulver
6 EL Milch
Salz, Pfeffer
2 rote Zwiebeln
Chilifäden

Das Baguette in zwölf Scheiben schneiden und etwas Brotkrume herauszupfen.
Den Frischkäse, beide Sorten Paprikapulver, Milch Salz und Pfeffer mit dem Handrührgerät
glatt rühren.

Zwiebeln schälen, vierteln und in dünne Streifen scheiden, einen Esslöffel beiseitelegen.
Den Rest unter die Creme rühren. Jeweils 1 EL Creme auf jede Baguettescheibe geben
und mit den restlichen Zwiebeln und Chilifäden bestreuen.



gefüllte Tomaten mit Brunnenkressecreme

Zubereitung ca. 15 min.
Kaltstellen ca. 30 min.

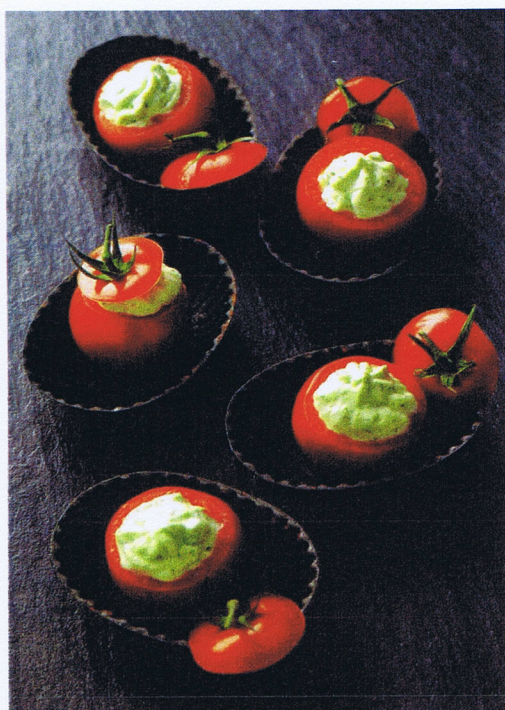
Zutaten für 24 Stk.:

24 kleine Strauchtomaten
Salz, Pfeffer
200 gr. Doppelrahm-Frischkäse
80 gr. weiche Butter
1/2 Bund Brunnenkresse
1 Bio-Zitrone - abgeriebene Schale
2 EL Zitronensaft

Tomaten waschen. Den Deckel mit dem Stielansatz abschneiden, beiseitelegen.
Das Fruchtfleisch mit einem Teelöffel herauslösen und durch den Sieb streichen, damit die Kerne entfernt sind. Tomaten innen mit Salz und Pfeffer würzen.
Das Fruchtfleisch mit dem Frischkäse und der Butter glatt rühren.

Die Brunnenkresse waschen und trocken schütteln, die Blätter mit einer Schere von den Stielen schneiden und grob hacken. Zum Frischkäse geben und alles fein pürieren. Mit Zitronenschale und Saft, Salz und Pfeffer würzen.
Die Tomaten mit Küchenpapier trocken tupfen.

Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und gleichmässig in die Tomaten spritzen. Für etwa 30 Minuten kalt stellen. Vor dem Servieren die Deckel wieder aufsetzen oder anlegen. In kleinen Förmchen oder Muffin-Papierförmchen servieren.



saftige Tomaten-Bruschette

Arbeitszeit: Vor- & Zubereitung ca. 25 Min.
Backen ca. 35 Min.

Zutaten für 8 Personen:

1/2 Kg Kirschtomaten, halbiert
Olivenöl
Salz, Pfeffer
8 Scheiben knuspriges Holzofenbrot
20 gr. Basilikum, grob gezupft
50 gr. Schwarze Oliven, entsteint
8 Scheiben Parmaschinken, in kleine Stücke zerzupft
gehobelter Parmesan zum Servieren
60 ml Olivenöl
2 EL Rotweinessig

Die Tomaten auf zwei mit Backpapier ausgelegten Auflaufformen (Bleche) verteilen, mit Oel beträufeln, salzen, pfeffern und im 180 Grad heissen Ofen 35 min. schmoren (Tomaten sollen weich und leicht angetrocknet sein).

Das Brot mit Olivenöl bepinseln und goldbraun rösten (grillen).

Basilikum, Oliven und Schinken unter die Tomaten heben, die Mischung auf die Brotscheiben verteilen und mit gehobeltem Parmesan bestreuen.

Olivenöl und Rotweinessig zu einem Dressing rühren, über die Bruschette träufeln und servieren.



Kalbsfilet-Médallions mit Tomaten-Kräuter-Haube

Kartoffelchips

Zutaten für 4 Personen:

- 8 Kalbsfilet-Médallions à 60 gr.
Salz, Pfeffer würzen
1 EL Bratbutter erhitzen, Médallions auf beiden Seiten je 1 Minute braten, auf Gitter auskühlen lassen
1/2 dl roter Portwein
2 dl Rotwein
2 dl Kalbsfond zum Bratensatz geben, aufkochen und bei grosser Hitze auf 1.5 dl reduzieren, beiseite stellen

Tomaten-Kräuter-Haube

- 50gr. getrocknete Tomaten in Oel auf Küchenpapier abtropfen, grob hacken
1/2 Zwiebel fein hacken
2 Knoblauchzehen fein hacken
2 EL Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch hellgelb dünsten, Tomaten dazugeben, zur Seite stellen
30 gr. Pinienkerne ohne Fett rösten
1/2 Bund Peterli fein hacken
50 gr. Parmesan reiben, mit Pinienkernen und Peterli mischen, zu den Tomaten geben
3 EL der Weinreduktion dazugeben, mit Pfeffer würzen, auf die Médallions verteilen und gut andrücken, auf Backblech geben und 8 - 10 min. überbacken (Umluft, 180°C)
80 gr. eiskalte Butter stückweise in die aufgekochte Weinreduktion rühren
Salz, Pfeffer Sauce abschmecken, separat zum Fleisch servieren.



Schokoladenmousse-Trilogie

Arbeitszeit ca. 15 Min.

Kühlzeit: 4 Std.

Zutaten für 8 - 12 Gläschen (je nach Grösse)

Cailler Cuisine Noir 64% 180 gr. Cailler cuisine noir 64% (gehackt)
450 gr. flüssiger Vollrahm
1 Blatt Gelatine

Cailler Cuisine Lait 250 gr. Cailler cuisine lait (gehackt)
450 gr. flüssiger Vollrahm
1 Blatt Gelatine

Cailler Cuisine Blanc 160 gr. Cailler cuisine blanc (gehackt)
450 gr. flüssiger Vollrahm
1 Blatt Gelatine

- 1 eine Edelstahlschüssel für 10 min. in den Tiefkühler stellen
- 2 300 gr. Des Rahms in die gekühlte Schüssel giessen, mit einem Handrührgerät nicht zu steif schlagen. Im Kühlschrank aufbewahren
- 3 die Gelatine in die verbleibenden 150 gr. Rahm geben.
Zum Kochen bringen und auf die gehackte Schokolade geben
Mit einem Schwingbesen vermischen, bis eine glatte und sämige Masse entsteht.
- 4 In einer grossen Schüssel die Hälfte des geschlagenen Rahms mit der Masse mischen und sanft umrühren, um sie zu lockern.
Dann den Rest des Rahms dazugeben bis eine glatte und homogene Masse entsteht.
- 5 Die Mousse in die Gläschen geben und mindestens 4 Stunden kühl stellen.

