

Kochabend vom 20. August 2018

Weinsüppchen mit Bündner Rohschinken

Rinderlempen mit Cafe de Paris
Pommes Lyonnaise und Schalotten

Panna Cotta mit Aprikosenspiegel
und Aprikosenkompott



Rinderlempen mit Cafe de Paris, Pommes Lyonnaise und Schalotten

Für 8 Personen

1.2 kg Rindfleisch vom Lempen (Flankensteak)

Gewürzsalz – Mischung

Salz, schwarzer Pfeffer

2 EI Rapsöl

2 EI Butter

1. Fleisch 90 Minuten vor dem Anbraten Raumtemperatur annehmen lassen
2. Fleisch 20 Minuten vor dem Anbraten kräftig würzen. Backofen auf 80 Grad vorheizen
3. In Rapsöl anbraten, wenden. Nach 4 Minuten Butter zugeben und das Fleisch mit der aufschäumenden Butter immer wieder begießen
4. Nach weiteren 4 Minuten Fleisch auf einen Teller legen, mit Alufolie bedecken und für 15 Minuten im Backofen ziehen lassen (Türe leicht geöffnet)



Cafe de Paris

Für 8 Personen

8 EI Butter
2 EI Quark vollfett
2 Tl Gewürzsalz
2 EI fein gehackte Schalotte
2 Tl fein gewürfelte Knoblauch
2 Tl Olivenöl
etwas Thymian, Majoran, Rosmarin (frisch)
1 EI Tomatenwürfel ohne Haut
Worcestersauce
wenig Currypulver, Paprika edelsüß, Thai Curry Paste
4 Sardellenfilet zermatscht
2 Tl Kapern fein gehackt
2 Tl Bratensauce (Konzentrat)

1. Gehackte Schalotten und Knoblauch im Olivenöl anziehen, würzen und gehackte frische Kräuter zugeben, abkalteln lassen
2. Butter weich werden lassen, schaumig schlagen, nach und nach Quark unterziehen. Kalte Schalotten- Knoblauch- Mischung untermengen.
3. Tomatenwürfelehen in wenig Olivenöl zusammenfallen lassen. Um 1/3 konzentrieren.
4. Gewürze zugeben. Abschmecken, kalt stellen. Sauce 15 Minuten vor dem Anrichten aus der Kühle nehmen

Die geheimnisvolle Sauce Cafe de Paris kennt zwei hervorstechende Würzmerkmale: Currypulver und Sardellen. Sie sind unverzichtbar. Der ganze Rest der Zutaten wird nach persönlichen Vorlieben verändert und verwendet.

Aprikosenspiegel

160 gr Aprikosenkompott warm
2 Msp Vanillesamen, ausgekratzt Mark
4 Tl Agar – Agar
wenig Zucker und Wasser

1. Das reservierte, warme Kompott pürieren, Agar-Agar, Vanillesamen, Zucker und Wasser untermischen. Flache Schale mit Klarsichtfolie auslegen und die Masse zirka 0.5 cm hoch eingiessen, Im Kühlschrank fest werden lassen

2 Strudelteig fix fertig
2 Ei Aprikosen getrocknete super fein gewürfelt
4 Ei Quark
wenig Butter geschmolzen

1. Backofen auf 180 Grad erhitzten. Den Strudelteig in einen 10 cm breiten und 40 cm langen Streifen zurecht schneiden. Vier Quadrate von 10 cm schneiden. Diese wiederum diagonal in je zwei Dreiecke schneiden. Gewürfelte Aprikosen mit Quark vermengen, die Masse auf die Dreiecke sehr dünn aufstreichen, Jeweils zwei Stücke aufeinander legen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit wenig flüssiger Butter glasieren. Im Backofen ca. 3 –4 Minuten ausbacken.

Anrichten. Fest gewordenen Aprikosenspiegel auf Klarsichtfolie stürzen und in Quadrate von 5 x 5 cm schneiden. Jeweils ein Quadrat mit der Tortenschaufel vorsichtig auf die Panna cotta in den Suppenteller platzieren. Eine oder 2 halbe Aprikosen auf den Spiegel legen. Je ein Strudeldreieck darin einstecken. Restliches püriertes Aprikosenkompott in einem kleinen Gläschen separat zum Dessert reichen