

# Kochclub

## Roschtige Schnitzer

Kochabend

9 Juni 2006



Vorspeise: Rucolasalat mit Parmaschinken und Erdbeerdressing  
\*\*\*

Hauptspeise: Gratin alla Italiana zu Rindersteaks mit cremig-  
feuriger Füllung  
\*\*\*\*

Dessert: René's Ananas-Carpaccio

---

**Kochclub "Roschtige Schnitzer"**

René Furer Studen

# Vorspeise: Rucolasalat mit Parmaschinken und Erdbeerdressing

Zutaten für 8 Personen

- 8 EL Olivenöl
- 200g Parmaschinken
- 2 Orangen
- 400 g Erdbeeren
- 2 EL Aceto Balsamico
- 1 TL Zucker
- 2 Prisen Salz, schwarzer Pfeffer
- 4 EL Pistazienkerne
- 2 reife Avocado
- 2 EL Zitronensaft
- Salatblattmischung mit Rucola

Zubereitung

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Schinken in Streifen schneiden und in Öl knusprig braten. Beiseite legen.

Die Orangen auspressen. Die Erdbeeren waschen und putzen. Die Hälfte der Erdbeeren mit Orangensaft, 3EL Öl, Aceto Balsamico und Zucker pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restlichen Erdbeeren halbieren. Die Pistazien grob hacken, die Avocado halbieren, entkernen, schälen, in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Den Salat waschen und auf die Teller verteilen. Avocadospalten und Erbeerbälften darüber legen. Mit dem Erdbeerdressing beträufeln. Pistazien und Schinken über den Salat streuen und sofort servieren.

# Gratin alla Italiana zu Rindersteaks mit cremig-feuriger Füllung

Zutaten für 8 Personen

- 2 Packungen TK-Spinat je 500g
- 400 ml Ochsen Bouillon
- 7 grosse Rumpsteaks mit eingeschnittener Tasche
- 8 Champignons
- 10 gehäufte EL Ricotta
- Olivenöl
- 2 EL Butter
- 2 Ei
- 4 EL Parmesan
- 4 Schalotten o. 2 Zwiebeln
- 2 TL gekörnte Brühe
- Salz, Pfeffer, Paprika edelsüss, Muskat
- 8 grosse Kartoffeln
- 2 handvoll Basilikum
- 4 Tomaten
- 200 ml Sahne
- 2 grüne Chilischoten
- 2 handvoll Petersilie

### Zubereitung:

Ofen auf 190 Grad vorheizen

In eine gefettete Auflaufform die geschälten und in dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln schichten.

Sahne mit dem Ei verquirlen, mit Brühe, Paprika, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Hälfte der Mischung über die Kartoffeln giessen.

1/3 des gehackten Spinats (aufgetaut) mit 2 EL Ricotta mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat Würzen und auf den Kartoffeln verteilen.

Darauf erst die geschälten, entkernten und gewürfelten Tomaten, dann das gehackte Basilikum, danach die blättrig geschnittenen Champignons und schliesslich die gehackte Petersilie geben.

Die restliche Sahne-Ei-Mischung über das Gemüse giessen. Mit Käse bedecken.

Deckel auf die Form und ca. 1 Stunde in den Ofen.

Kurz vor Ende der Garzeit der Kartoffeln die Schalotten/Zwiebel und Chili feinhacken (Handschuhe anziehen) und in Olivenöl in einer unbeschichteten Pfanne dünsten. Den restlichen Spinat hinzufügen und einige Min. mit dünsten.

Dann nacheinander Parmesan und 3 EL Ricotta unterrühren, mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat abschmecken.

Die Masse in Taschen der Steaks (vom Metzger machen lassen oder selbst einschneiden) füllen, mit jeweils 2 Zahnstochern schliessen.

In einer unbeschichteten Pfanne 2 EL Olivenöl und Butter über Höchster Stufe erhitzen. Die Staks von beiden Seiten scharf anbraten und weiter garen lassen, bis sie medium sind.

Aus der Pfanne nehmen.

Das heisse Fett in der Pfanne mit Rinderbrühe ablöschen und etwas einreduzieren lassen, dabei die Bratreste vom Boden der Pfanne kratzen.

Etwas Sauce über jedes Steak geben und zum Gratin servieren.



---

**Kochkurs "Lebhaftes Schnitzmesser"**

ein Kurs für Studierende

# René`s Ananas-Carpaccio

Für 8 Personen

- 160g geschmolzene Butter
- 200g Mandeln in groben Stücken
- 200g gesiebter Puderzucker
- 70g gesiebttes Mehl
- Saft von einer Orange
- 4 Baby-Ananas
- 2 dl Wasser
- 140g Zucker
- wenig Ingwer
- 2 Schuss Rum oder nach belieben
- 4 EL Kokosflocken
- Carte d'Or-Rum-Raisin-Glace

Die Mandel-Cracker

Ofen auf 170C vorheizen

Alle Zutaten mischen und ca. 1 Std. ruhen lassen.

Mindestens 16 murmelgrosse Kügelchen auf eine Backfolie setzen und goldbraun backen.

Auskühlen lassen

Baby-Ananas-Carpaccio

Baby-Ananas schälen und in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden.

Wasser und Zucker aufkochen. Ingwer fein reiben und dazugeben.

Mit einem Schuss Rum verfeinern. Noch warm über die Ananas giessen und einige Zeit marinieren lassen.

•  
Anrichten

Die Ananas flach auf die Teller verteilen.

Mit der Marinade beträufeln.

Eine Kugel Carte Or-Rum-Raisin-Glace in die Mitte setzen mit einem Mandelcracker belegen.

Eine zweite Kugel obenauf setzen und mit einem zweiten Mandel-Cracker abschliessen.

Die Kokosflocken in einer trockenen Bratpfanne goldig rösten und das ganze damit Bestreuen.