

Kochclub "roschtige Schnitzer"

Kochabend vom 20. Oktober 2006-10-17



Warmes Carpaccio mit Rucola



Polentasuppe



Gerollte Felchenfiletes à la provençale
Salzkartoffeln



Sauser-Zabaione mit Trauben

Hans-Jörg Schwarz
Ipsach

VORSPEISE: WARMES CARPACCIO MIT RUCOLA

Für 8 Personen

800gr. Rindsfilet oder gut gelagerte Rindshuft

Marinade: 4 EL Petersilie gehackt
3 Knoblauchzehen gehackt
1,5 dl Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zum servieren: 200gr. Rucola
200gr. Sbrinz oder Parmesan am Stück
4 EL Balsamico Essig
8 EL Olivenöl
etwas Kräutersalz & Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung: Das Rindsfilet oder die Huft vom Metzger in ganz dünne Scheiben – wie für Fondue chinoise – schneiden lassen. Macht man es selber, lässt man das Fleisch vor dem Schneiden am besten leicht anfrieren.

Für die Marinade Petersilie, Knoblauch, Olivenöl, wenig Salz und reichlich frisch gemahlener Pfeffer mischen.

Jede Fleischscheibe mit etwas Marinade bestreichen und lagenweise in eine Schüssel geben. Mit Klarsichtfolie decken und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Den Rucola in Streifen schneiden. Den Sbrinz an der Röstiraffel in Streifen hobeln.

Vier grosse Teller warm stellen.

Unmittelbar vor dem Servieren eine Bratpfanne leer erhitzen. Jeweils 4-6 Fleischscheiben während ca. 10 Sekunden auf einer Seite anbraten. Auf den vorgewärmten Tellern anrichten und leicht salzen.

Den Rucola mit Balsamicoessig, Öl, Salz und Pfeffer mischen und locker über das Fleisch verteilen. Mit Sbrinzspänen bestreuen. Das Carpaccio sofort servieren.

SUPPE: POLENTASUPPE

Für 8 Personen

Zutaten: 150gr. Salsiz, in Stängelchen
2 EL Butter
3 Schalotte, fein gehackt
3 Knoblauchzehen, gepresst
3 Weisswein, z.Bsp. Riesling x Sylvaner
1,5 l Gemüsebouillon
90gr. Feiner Maisgriess
3 dl Rahm, flaumig geschlagen
Salz, Pfeffer aus der Mühle nach Bedarf

Zubereitung: Salsiz in einer Bratpfanne ohne Fett knusprig braten, auf Haushaltspapier abtropfen, beiseite stellen.

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten und Knoblauch dämpfen.

Wein dazugiessen, aufkochen, ca. 5 Minuten köcheln lassen. Bouillon dazugiessen, aufkochen. Mais einrühren, unter Rühren bei mittlerer Hitze ca.3 Minuten köcheln. Zwei Drittel des Rahms darunterrühren, Suppe würzen.

Servieren: Suppe in Teller anrichten, mit restlichem Rahm und Salsiz garnieren.



HAUPTGERICHT: GEROLLTE FELCHENFILETS À LA PROVENCALE

Für 8 Personen

1.5kg Felchenfilets
die Haut vom Fischhändler entfernen lassen. Sehr breite Filets längs halbieren, dabei allfällige Gräten mit einer Pinzette entfernen, bis zur Zubereitung kühl stellen

Zutaten/Zubereitung:

1 Zitrone, Saft Salz und weisser Pfeffer	Fische würzen
2 Päckli Cantadou mit Pfeffer	silbern schimmernde Aussenseite der Fischfilets damit bestreichen, dann auffrollen
500gr Champignons, geviertelt 2 Dose gehackte Pelati	in eine gefettete Gratinform verteilen darüber verteilen
1 El Oregano, Salz od. Aromat Pfeffer	Fischröllchen würzen, dann leicht ins Gemüse drücken

Provençale-Belag:

1 Schachteli Petersilie gehackt 2 Str. Basilikumblätter gehackt 5 Knoblauchzehen gepresst 8 EL Paniermehl 8 EL Parmesan nach belieben	alles mischen, über die Fische verteilen
Margarine oder Butterflöckli	darüberstreuen
2 EL Olivenöl	darüberträufeln

Gratinieren:

Ca. 20 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

DESSERT: SAUSER-ZABAIONE MIT TRAUBEN

Für 8 Personen

Trauben:

1,5 dl weisser Sauser
2 TL Zucker
1,2kg Trauben gemischt

Sauser Zabaione:

8 Eigelb
8 EL Zucker
8 EL weisser Sauser

Zubereitung:

Für die Trauben Sauser und Zucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Trauben halbieren, beifügen, mischen. Zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen. In Gläser oder Schälchen anrichten.

Für die Zabaione Eigelb und Zucker in einer Chromstahlschüssel verrühren. Sauser nach und nach darunterühren. Schüssel auf eine mit Wasser gefüllte Pfanne setzen, Schüssel soll knapp nicht mit dem Wasser in Kontakt kommen. Das Wasser bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen. Masse mit dem Schwingbesen über dem knapp siedenden Wasserbad 3-5 Minuten zu einer schaumigen Crème schlagen.

Zabaione sofort über die Trauben verteilen und servieren.

