

Kochclub

„Zum roschtige Schnitzer“

Menu vom 23. Februar 2007

Crevetten-Lauch-Quiche

Nüsslisalat „Belle Fermière“

Lammragout
an Zitronensauce
mit
Stangenbrot (Baguette)

Schokoladen-Cappuccino

Crevetten-Lauch-Quiche

Zutaten

300g Blätterteig
500g Lauch
1 EL Butter
1dl Weisswein
Salz, Pfeffer
200g gekochte Crevetten

Für den Guss

2.5dl Rahm
2 Eier
2 Eigelb (Eiweiss beiseite
stellen für Dessert)
Salz, Pfeffer

Den Blätterteig auswallen und ein Backblech damit belegen. Den Teigboden mit einer Gabel gründlich einstechen. Kühlstellen.

Den Lauch waschen und rüsten. Nur die zarten Teile verwenden. Lauch in Streifen schneiden.

Die Butter in einer Bratpfanne erwärmen und mit Weisswein ablöschen. Den Weisswein vollständig einkochen lassen.

Den Lauch auskühlen lassen, dann mit den gekochten Crevetten vermischen und auf den Teigboden verteilen.

Rahm, Eier, Eigelb in einer Schüssel verquirlen, mit Salz und Pfeffer pikant würzen.

Den Guss über die Quiche verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 30 Minuten backen. Warm servieren.

Tipps: Anstelle von Crevetten Rauchlachs verwenden. Frisches Basilikum, wäre ein delikates Gewürz für diese raffinierte Quiche!

Nüsslisalat „Belle fermière“

Für die Salatsauce

1-2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
3EL Balsamico weiss
5EL Sonnenblumenoel
1EL Dijonsenf
Salz, Pfeffer

Für den Salat

500g Nüsslisalat
8 frische Eier
8 EL Mayonnaise
8 EL Rahm
150gr. Frühstücksspeck

Für die Salatsauce die Schalotten fein hacken, den Knoblauch auspressen und mit Essig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer zu einer pikanten Sauce verrühren.

Den Salat gründlich waschen und abtropfen.

Die Eier sorgfältig in eine kleine Kelle aufschlagen und sorgfältig in leicht kochendes Salzwasser, das mit einem Esslöffel Essig gesäuert ist, gleiten lassen. 4 Minuten ziehen lassen, dann vorsichtig mit einer Schaumkelle herausnehmen und etwas abtropfen lassen.

Den Rahm steif schlagen und mit der Mayonnaise verrühren. Mit Pfeffer und sehr wenig Salz würzen.

Den Speck ohne Fettzugabe in einer beschichteten Bratpfanne knusprig braten.

Den Salat mit der Salatsauce vermischen und auf 8 Portionen-teller verteilen.

Die Eier auf den Salat legen und mit der Rahmmayonnaise überziehen. Die Speckstreifen darüber verteilen und sofort servieren.

Tipps: Anstelle von Nüsslisalat schmeckt auch Lattich oder Eisbergsalat

Lammragout an Zitronensauce

Für 8 Personen

1.6 bis 2kg Lammfleisch (Schulter oder Gigot) in Ragoutstücke geschnitten
150g Speckwürfeli
1EL Bratbutter
1 gehäufte EL Mehl
Salz, Pfeffer
2 Knoblauchzehen
2,5dl Weisswein
5dl Hühnerbouillon
3 Eigelb (Eiweiss beiseite stellen für Dessert)
2dl Saucenrahm
3 EL feingehackte möglichst glattblättrige Petersilie
1 EL Zitronensaft und abgeriebene Schale von Zitrone

Die Speckwürfeli in der heissen Bratbutter im Bräters knusprig braun rösten. Herausnehmen und beiseite stellen.

Im Speckfett das Lammfleisch kräftig anbraten. Mit dem Mehl überstäuben. Den Knoblauch feinhacken und kurz mitdämpfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen, dann die Bouillon dazugeben. Zugedeckt auf kleinem Feuer ca. 45 Minuten köcheln lassen.

Wenn das Fleisch weich ist (mit einem spitzen Messer prüfen!) herausnehmen und beiseite stellen.

Den Rahm mit dem Eigelb verrühren und mit dem Schwingbesen unter die Sauce schlagen. Die Sauce unter Rühren erhitzen, aber nicht mehr kochen.

Die Zitrone mit heissem Wasser gut waschen und trocken reiben. Die Hälfte der Schale abreiben und mit dem Zitronensaft (1 EL) in die Sauce geben.

Das Fleisch in der Sauce erwärmen und in einer vorgewärmten Platte anrichten.

Mit den Speckwürfeli und reichlich Petersilie überstreuen und heiss servieren.

Tipps: Zu diesem feinen Lammragout passen frisches Stangenbrot (Baguette) oder Trockenreis ausgezeichnet. Kalbfleisch kann auf die gleiche Art und Weise zubereitet werden. Als Gemüse passt Blattspinat zum Lammfleisch.

Schokoladen-Cappuccino

Für 8 Personen

100g Edelbitterschokolade
3 Tässchen starker Espresso (ca. 1dl)
1.5dl Doppelrahm
3 Eiweiss
3 gehäufte EL Zucker
1.5dl Rahm

Die Schokolade zerbröckeln und in eine kleine Pfanne geben. Eine etwas grössere Pfanne mit Wasser aufkochen. Im warmen Wasserbad die Schokolade schmelzen lassen (ca. 5 Minuten). Mit einem Gummispachtel glatt rühren.

Den Espresso zubereiten. Leicht auskühlen lassen.

Den Espresso und den Doppelrahm unter die Schokolade rühren.

Das Eiweiss steif schlagen. Dann unter Weiterschlagen den Zucker einrieseln lassen und mindestens 1 Minuteiterrühren; es soll ein glänzender, feinporiger Eischnee entstehen.

Den Eischnee mit dem Gummispachtel unter die Creme rühren.

Espresso-Schokoladencreme in 8 Tassen füllen und mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Unmittelbar vor dem Servieren den Rahm steif schlagen und als Haube auf die Espresso-Schokoladencreme geben.

Nach Belieben mit etwas Kakaopulver oder fein geriebener Schokolade bestreuen.