

Kochclub "roschtige Schnitzer"

Kochabend vom 29. Februar 2008



Avocado Toast



Kalbsröllchen mit Steinpilzen



Risotto



Orangen-Su mit Cantucci

**Hans-Jörg Schwarz
Ipsach**

VORSPEISE: Avocado Toast

Für 4 Toast

Zutaten:

- 4 Scheiben Toastbrot
- 1-2 EL Mayonnaise
- 1 EL Joghurt nature
- 2 TL Zitronensaft
- 1 TL Senf
- 1 Avocado
- 50 g Schinken gewürfelt
- 1 Ei hartgekocht, feingehackt

Zubereitung: Mayonnaise, Joghurt und Zitronensaft in eine Schüssel geben und glattrühren. Die Avocado halbieren, Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in kleine Würfel schneiden, begeben. Schinken und Ei daruntermischen.

Vor dem Servieren auf die getoasteten Brotscheiben verteilen.

Tip:

- Anstelle des Schinkens können Crevetten oder Thon verwendet werden
- Joghurt nature durch Sauerrahm oder sauren Halbrahm ersetzen.

FLEISCH: Kalbsröllchen mit Steinpilzen

Für 4 Personen

Zutaten:

100 g Weissbrot
 2 EL getrocknete Steinpilze (1)
 30 g Steinpilze (2)
 150 g Schalotten oder Zwiebeln gehackt
 1 EL Kochbutter
 2 EL Magerspeck gehackt
 1 EL Petersilie gehackt
 1 Ei
 Salz, Pfeffer, Majoran
 12 Kalbfleischplätzchen, sehr dünn geschnitten
 1 EL Gourmetbutter
 2,4 dl Weisswein
 0,6 dl klare Bratensauce
 1,2 dl Rahm

Zubereitung:

Vorbereitung: Weissbrot ohne Rinde in Stücke brechen. In warmem Wasser einweichen. Steinpilze (1) und (2) getrennt in kaltem Wasser einlegen. Schalotten und Zwiebeln in der Gourmetbutter anziehen lassen. Speck zufügen, 1-2 Min. mitdünsten.

Das Brot gut ausdrücken. Die getrockneten Steinpilze fein hacken. Mit 1 EL Einlegewasser zu den Zwiebeln geben. Kurz eindampfen lassen.

Die Füllung in eine Schüssel geben. Das Brot zerdrücken oder durch das Passevite treiben. Zusammen mit der gehackten Petersilie befügen und gut mischen. Die Füllung mit dem verquirlten Ei binden. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Fleisch: Die Kalbsplätzchen auslegen. Füllung darauf verteilen und das Fleisch zu Röllchen formen. Mit Rouladenhalter oder Spiesschen fixieren.

Die Röllchen in Butter allseitig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hälfte der normalen Steinpilze (2) mit 2-3 EL Einlegeflüssigkeit in den Mixer geben und pürieren. Die restlichen Steinpilze abtropfen lassen und zum Fleisch geben. 2-3 Minuten mitbraten. Mit Weisswein ablöschen, die Kasserolle halb zudecken und 10 Minuten auf kleinem Feuer schmoren lassen.

Die Fleischröllchen aus der Pfanne nehmen und warmstellen.

Klare Sauce zufügen und bis auf die Hälfte der Flüssigkeit einkochen lassen. Die pürierten Steinpilze zufügen, aufkochen, dann Rahm beifügen. Etwas eindicken lassen.

Zum Anrichten: Die Sauce nachwürzen, auf eine vorgewärmte Platte giessen, die Kalbsröllchen darauf ausrichten.

Dazu passt: Risotto, Kartoffelpüree



BEILAGE: Risotto alla milanese

Zutaten: 2 EL Margarine oder Butter: in einer warm werden lassen
 40 g ausgelöste Rindsmark: begeben, flüssig werden lassen
 1 Zwiebel, fein gehackt: zugeben, andämpfen
 400 g Reis (Vialone oder Arborio): begeben, unter Rühren dünsten, bis es glasig ist

ca. 1,4 Liter siedende Fleischbouillon: ca. 2 dl davon zum Reis giessen, rühren und warten, bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist. Dann nach und nach die restliche, heisse Bouillon unter Rühren dazugiessen, bis der Reis al dente und noch sehr feucht ist. Gesamtkochzeit (nach der ersten Flüssigkeitszugabe): ca. 18 Minuten. Mit 2-3 dl Rosé ablöschen. Gegen Ende der Kochzeit wenig Salz, Pfeffer aus der Mühle und ein Brieflein Safran darunterrühren.

50 g Margarine, Taleggio und etwas Rahm: Pfanne vom Feuer nehmen, alles darunter rühren und den Reis sofort in vorgewärmten Suppenteller anrichten.

DESSERT: Orangen-Sù mit Cantucci

Für 10 Personen

Zutaten & Zubereitung:

Füllung:

200g Cantucci: In einer weiten Form von ca. 2,5 Litern auslegen

6 Orangen: Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden. Über einer Schüssel Orangenfilets mit einem scharfen Messer zwischen den weissen Häutchen herausschneiden, dabei Saft auffangen.

8 EL Kirschenlikör: Mit den Orangenfilets mischen, über die Cantucci verteilen.

Mascarpone-Creme:

500 g Mascarpone

540 g nordische Sauermilch: beides in einer Schüssel mischen

100 g Zucker: begeben

1 Vanillestängel: längs aufschneiden, Samen auskratzen, begeben

1 unbehandelte Zitrone: Schale abreiben, begeben, alles gut mischen. Die Creme über die Orangen verteilen, glatt streichen, bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.

