

**Kochabend 02/10 / 19. März 2010**

**Gefüllte Pilze auf Eichblattsalat**

\*\*\*\*\*

**Kalbshaxen an Gemüse-Rotwein-Jus  
Kartoffelstock**

\*\*\*\*\*

**Birnen in Vanille-Ingwer-Sirup**

Max Herrmann

### Gefüllte Pilze auf Eichblattsalat

Rezept für 8 Personen

16	grosse Champignons wenig Zitronensaft
1 dl	Gemüsebouillon
1 EL	Paniermehl
1 EL	geriebenen Parmesan Butter für Flöckli

#### Füllung

2 EL	Margarine oder Butter
6	Schalotten, fein gehackt
2	Knoblauchzehen, gepresst
1	Bund Petersilie, fein gehackt
½ TL	Paprika
4 EL	geriebener Parmesan Salz Pfeffer

#### Salat

200 Gramm	Eichblattsalat-Blätter
1 Bund	glattblättrige Petersilie
3 EL	Zitronensaft
5 EL	Olivenöl Salz Pfeffer

#### **Zubereitung :**

- ❖ Bei den Champignons die Stiele herausdrehen und fein hacken
- ❖ Pilze und gehackte Stiele mit Zitronensaft beträufeln
  
- ❖ Margarine oder Butter in der Bratpfanne warm werden lassen
- ❖ Schalotten und Knoblauch begeben und andämpfen
- ❖ Petersilie und gehackte Stiele zugeben und kurz mitdämpfen
- ❖ Mit Paprika würzen und vom Feuer nehmen
- ❖ 4 EL geriebenen Parmesan darunter mischen, mit Pfeffer und Salz abschmecken

## **Kochclub Roschtige Schnitzer**

---

- ❖ Pilze auf ein Kuchenblech verteilen und die Füllung verteilen
- ❖ Paniermehl mit 1 EL geriebenen Parmesan mischen und auf die Füllungen verteilen
- ❖ Auf jede Füllung ein Butterflöckli geben
- ❖ Den Bouillon in die Form giessen
- ❖ Die Pilze bei auf 200 Grad vorgeheizten Ofen 15 Minuten gratinieren

### ***Zubereitung Salat:***

- ❖ Eichblattsalat-Blätter und Petersilie auf die Teller verteilen
- ❖ Zitronensaft, Olivenöl, (Salz und Pfeffer nach Bedarf) mischen und darüber geben
  
- ❖ Warme Pilze in den Salat setzen

## **Kalbshaxen an Gemüse-Rotwein-Jus, Kartoffelstock**

Rezept für 8 Personen

8	Zweige Stangensellerie
8	Rüebli mittelgross
2	Schalotten
8	Kalbshaxen
	Salz, schwarzer Pfeffer
8	Esslöffel Olivenöl
4 dl	Rotwein
4 dl	Fleischbouillon
2 Bund	glattblättrige Petersilie
4	Zweige Rosmarin
800 Gramm	Pelätitomaten

### ***Zubereitung:***

- ❖ Stangensellerie und Rüebli rüsten und in etwa ½ cm grosse Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und fein hacken.
- ❖ Die Kalbshaxen mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter oder Schmortopf das Olivenöl erhitzen und die Haxen auf beiden Seiten kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen.
- ❖ Im Bratensaft Schalotten, Stangensellerie und Rüebli anrösten. Rotwein und Bouillon dazu giessen und aufkochen. Die Kalbshaxen wieder beifügen und alles zugedeckt auf kleinem bis mittleren Feuer 45 Minuten schmoren lassen.
- ❖ Inzwischen die Petersilienblätter und die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und fein hacken.
- ❖ Nach 45 Minuten Schmorzeit die gehackten Kräuter sowie die Pelätitomaten samt Saft beifügen. Die Kalbshaxen weitere 45 Minuten schmoren lassen; das Fleisch soll so weich sein, dass es sich vom Knochen zu lösen beginnt. Die Sauce am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Kartoffelstock**

1 kg	Kartoffeln, mehlig kochend
2,5 dl	Milch
30 Gramm	Butter
	Salz
	Muskat

### ***Zubereitung:***

- ❖ Kartoffeln waschen, schälen, abspülen, in große Stücke schneiden.
- ❖ Im Salzwasser ca. 20 – 25 Minuten kochen. Das Wasser abgießen.
- ❖ Die Pfanne nochmals auf die warme Platte stellen, abdecken, Wasser verdampfen lassen, bis die Kartoffeln trocken sind.
- ❖ Milch und Butter in die Pfanne geben, Kartoffeln dazu passieren. Auf kleiner Stufe kräftig rühren, bis der Kartoffelstock luftig und heiß ist.
- ❖ Mit wenig Salz und Muskat abschmecken.

## **Birnen in Vanille-Ingwer-Sirup**

Rezept für 8 Personen

2	Orangen
20 Gramm	Ingwer
1	Vanilleschote
5 dl	Weisswein
160 Gramm	Zucker
8	mittlere, reife Birnen

### **Fertigstellung**

3 dl	Rahm
2 EL	Zucker
2 Päckchen	Vanillezucker

### ***Zubereitung:***

- ❖ Die Schale einer Orange fein abreiben, Den Saft der Orangen auspressen.
- ❖ Den Ingwer sehr fein würfeln.
- ❖ Alles in eine mittlere, eher weite Pfanne geben.
- ❖ Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und den herausgekratzten Samen sowie Weisswein und Zucker beifügen.
- ❖ Den Sud aufkochen und zugedeckt 10 Minuten kochen lassen.
- ❖ Inzwischen die restlichen Birnen schälen, vierteilen, entkernen und in Würfel schneiden.
- ❖ Die Birnenwürfel in den Sud geben und knapp weich kochen, auskühlen lassen.
- ❖ Vor dem Servieren den Rahm mit dem Zucker und dem Vanillezucker steif schlagen. Die Birnen in Gläser verteilen und darauf jeweils etwas Vanillerahm geben.
- ❖ Mit den getrockneten Birnen garnieren.