

Kochclub „Roschtige Schnitzer“

Kochabend vom 3. September 2010

Schinken-Avocado-Crostini
Thunfisch-Crostini

* * * * *

Caesar-Salad

* * * * *

Gefüllte Wachteln
mit
Risotto à la façon

* * * * *

Pfirsiche al Prosecco

Kochclub „Roschtige Schnitzer“

Schinken-Avocado-Crème auf Crostini

150gr. gekochter Schinken
50gr. roher Schinken
2 vollreife Avocados
1 EL Olivenöl
3 EL Crème fraîche
1 EL Cognac
Saft einer halben Zitrone
Salz, Pfeffer
Tabasco

Zubereiten

Avocados halbieren und das Fruchtfleisch herauslösen. Den Schinken in Stücke schneiden und mit allen Zutaten im Mixer zu einer glatten Crème verarbeiten.

Servieren

Vor dem Servieren kühl stellen und dann auf die gebackenen Crostini verteilen.

Kochclub „Roschtige Schnitzer“

Thunfisch-Crème auf Crostini

250gr. Thunfisch (aus der Dose)
1 kleine Dose Sardellen
150gr. entsteinte grüne Oliven
4 EL Olivenöl
3 zerdrückte Knoblauchzehen
3 TL Balsamessig
3 TL scharfer Senf
1 EL Crème fraîche
Pfeffer

Zubereiten

Thunfisch abtropfen lassen und gut mit einer Gabel verdrücken und mit allen restlichen Zutaten im Mixer zu einer glatten Crème verarbeiten,

Servieren

Abschmecken, vor dem Servieren kühl stellen und dann auf die gebackenen Crostini verteilen.

Kochclub „Roschtige Schnitzer“

Caesar Salad

- 2 grosse Eier
- 1 - 2 grosse grüne Salate (Schnitt-, Kopf- oder Romanasalat)
- 10 EL Olivenöl
- 3-4 EL Zitronensaft
- 1 kleine Dose Sardellenfilets, abgetropft und grob gehackt
- 150gr. frisch gehobelter Parmesan
- Salz, Pfeffer

Knoblauchcroûtons

- 6 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 7 Scheiben Weissbrot, Rinde entfernt, in ca. 1cm grosse Würfel geschnitten

Zubereiten

In einem kleinen Topf etwas Wasser zum Kochen bringen, die Eier zugeben und 1 Minute kochen (der Dotter sollte noch flüssig sein). Herausnehmen und beiseite stellen.

Für die Knoblauchcroûtons das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Brotwürfel hinein geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren 4-5 Minuten braten, bis die Croûtons goldbraun und knusprig sind. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Salatblätter in eine grosse Schüssel geben. Olivenöl und Zitronensaft in einer kleinen Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Eier aufschlagen und mit dem Dressing verquirlen. Über den Salat giessen, Sardellenfilets und Croûtons zugeben und gut vermischen. Mit den Parmesanspänen bestreuen und sofort servieren.

Kochclub „Roschtige Schnitzer“

Risotto à la façon

1-2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
500gr. Risottoreis (Carnaroli oder Vialone)
1 EL Butter
2 dl Weisswein
1½ - 2 lt Hühnerbouillon
2 Lorbeerblätter
100gr. frisch geriebener Sbrinz
1 dl Rahm
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereiten

Die Butter in einem Topf erwärmen und die fein gehackten Schalotten und den fein gehackten Knoblauch hellgelb andämpfen. Den Reis dazugeben und kurz mitdämpfen. Mit dem Weisswein ablöschen und vollständig einkochen lassen. Die Lorbeerblätter dazugeben und nach und nach die Bouillon dazugiessen. Den Risotto unter Rühren in ca. 20 bis 30 Minuten nicht zu weich kochen. Die Lorbeerblätter entfernen. Den Risotto mit dem Rahm verfeinern und den Käse darunter ziehen. Abschmecken und mit schwarzem Pfeffer kräftig würzen und heiss servieren.

Tips

Dieser Risotto ist in seiner geschmacklich, harmonisch einfachen Art eine ausgezeichnete Beilage zu Wachteln, Kalbshaxen usw. Auch als Vorspeise schmeckt der Risotto einmalig. Man kann ihn auch als Grundrezept für einen Trüffelrisotto verwenden. Wichtig: Die Bouillon sollte hausgemacht sein, der Unterschied ist gewaltig!

Kochclub „Roschtige Schnitzer“

Gefüllte Wachteln

10	Wachteln
1-2	Schalotten
30gr,	getrocknete Steinpilze
1 EL	Butter
1 gr.	Salbeiblatt, fein gehackt
1-2 EL	Petersilie, fein gehackt
150gr.	mageres Kalbfleisch
1 dl	Rahm
1	Eiweiss
3 EL	Bratbutter
1.5 dl	trockener Marsala
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereiten

Die Wachteln unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Schalotten und die in warmem Wasser eingeweichten, gründlich abgetropften Steinpilze fein hacken. Die Butter in einer Bratpfanne erhitzen und die Schalotten mit den Steinpilzen kräftig andämpfen. Vom Feuer nehmen und die fein gehackten Kräuter dazugeben. Das Kalbfleisch im Kühlschrank gründlich durchkühlen und mit dem Eiweiss und dem sehr kalten Rahm im Mixer durchpürrieren. Die Fleischfarce mit den ausgekühlten Pilzen vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Wachteln ebenfalls innen und aussen mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Farce füllen und in eine feuerfeste Form geben. Den Marsala dazugiessen. Die Bratbutter erhitzen und über die Wachteln giessen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad 25 Minuten braten. Ab und zu mit dem Jus begiessen. Heiss servieren.

Tips

Zu diesen Wachteln passt ein weisser Risotto am besten. In diesem Falle die Wachteln direkt auf dem heissen Risotto anrichten und die Sauce separat dazu servieren. Besonders raffiniert ist das Gericht, wenn man die Wachteln vor dem Zubereiten entbeint - eine grosse Arbeit, die sich aber lohnt!

Kochclub „Roschtige Schnitzer“

Pfirsiche al Prosecco

5 dl	Prosecco
2.5 dl	Pfirsichsaft (z.B. Nektar)
2 EL	Zucker
5	weisse Pfirsiche

Zubereiten

Prosecco, Pfirsichsaft mit dem Zucker zusammen auf ca. 3 - 4 dl einkochen und auf die Seite stellen.

Pfirsiche vierteln, in siedendes Wasser tauchen bis sich die Haut löst. Kurz in kaltes Wasser legen, abtropfen. Haut mit spitzem Messer abziehen. In Schnitze schneiden, zur Flüssigkeit geben und aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 1 $\frac{1}{2}$ Min. köcheln und in einer Schüssel abkühlen. Zugedeckt ca. 1 Stunden kühl stellen.

Tips

Statt Prosecco alkoholfreien Schaumwein verwenden!

Kochclub „Roschtige Schnitzer“