

Kochclub roschtige Schnitzer

Menu vom 23.3.2012

Tête de Moine mit Baumnuss-Pesto

Eglifilets Bieler Art mit Salat

Munder Safranrisotto

Süssmost-Creme

Tête de Moine mit Baumnuss-Pesto

50 g Baumnusskerne, fein gehackt

4 EL Kerbel, fein gehackt

4 **Prisen Salz** alles in kleiner Schüssel mischen

10 EL Rapsöl langsam drunterrühren

2 rotschalige Äpfel in je 8 Schnitze schneiden

16 Käse-Rosetten je eine Rosette mit Zahnstocher auf Apfelschnitz stecken, mit dem Pesto beträufeln

Wenig Kerbel garnieren, sofort servieren

Menge für 8 Personen berechnet

Eglifilets Bieler Art mit Salat

Ofenfeste Form, gefettet

2 Schalotten, fein gehackt

in der vorbereiteten Form verteilen

Ca. 600 g Eglifilet, ohne Haut

Salz, wenig Pfeffer

Fischfilets würzen, nebeneinander auf Schalotten legen

2 EL Kerbel, fein gehackt

2 EL Peterlie, fein gehackt

1 EL Dill

alles darüberstreuen

1 dl Weisswein

1 dl Gemüsebouillon

1 EL Zitronensaft

alles dazugiessen, Form mit Alufolie bedecken

Garen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen. Ofentemperatur bei offener Tür auf 60 Grad absinken lassen. Filet auf eine Platte legen, zugedeckt warm stellen. Sud für Sauce verwenden.

Sauce:

Aufgefangener Sud

auf ca. 1 dl einkochen

1 dl Vollrahm

dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren

½ EL Anke, weich

½ EL Mehl

mit einer Gabel gut mischen, unter Rühren in den Sud geben, ca. 10 Minuten köcheln

Salz, Pfeffer

würzen

Mit Salat auf Teller anrichten

Menge für 4 Personen berechnet

Munder Safranrisotto

2 EL Butter	in einer Pfanne warm werden lassen
2 Zwiebeln, fein gehackt.	
3 Knoblauchzehen, gepresst	andämpfen
500 g Risottoreis	beigeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist
5 Tomaten, geschält, entkernt, in Würfeli	
2 TL Thymianblättchen	
2 ½ TL Safranfäden	alles beigeben, mischen
Ca. 1,2 L Fleischbouillon, heiss	unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp bedeckt ist, ca. 25 Min köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist.
70 g Speckwürfeli	in einer Bratpfanne langsam knusprig braten, auf Haushaltspapier abtropfen und beiseite stellen
Bratbutter	in derselben Pfanne heiss werden lassen
600 g geschn. Kalbsfleisch	portionenweise je ca. 3 Min. braten,
Salz, Pfeffer	würzen, zusammen mit den Speckwürfeli unter den Risotto mischen, servieren

Menge für 6 Personen berechnet

Süssmost-Creme

6 dl Apfelsaft
2 EL Zitronensaft
3 EL Maizena
3 Eier
6 EL Zucker

alles in einer Pfanne gut verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen.

Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen. Creme glatt rühren.

1,5 dl Vollrahm steif schlagen und darunterziehen

Menge für 6 Personen berechnet