

# Kochclub

Roschtige Schnitzer

---

09.11.2012

Kochabend von Max Herrmann

---

## Rindstartar für 8 Personen

1100 gr Rindsfilet oder Rindshuft

6 Eigelb

4 EL scharfer Senf

1 TL Tabasco

2 EL Kapern

2 kleine Zwiebeln

4 Cornichon

4 Zweige Peterli

4 EL Olivenöl

6 EL Cognac oder Wisky

Fleur de sel

Pfeffer

---

Eigelb, Senf, und Tabasco verrühren. Kapern, Zwiebel, Cornichons und Peterli fein hacken, und dazu geben.

Rindsfilet in Würfel schneiden. Öl darüber träufeln. Mit einem grossen Küchenmesser portionenweise hacken. Fleisch und Sauce mischen mit Fleur de sel und Pfeffer würzen

Mit Nüsslersalat garnieren

## Oberwallisser Haselnusssuppe für 8 Personen

4-5 Rüebli	Salz
2 Zwiebel	Pfeffer
4 EL Butter	6 EL Rahm
6 EL gemahlene Haselnüsse	Haselnussöl zum verfeinern
4 EL Griess	4 EL gehackte Haselnüsse
12 dl Bouillon	

Rüebli in Scheiben schneiden, Zwiebeln fein hacken und zusammen in der heissen Butter andünsten.

Haselnuss und Griess beifügen und kurz mitrösten, mit Bouillon aufgiessen und zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen.

Mit dem Stabmixer pürieren, mit Salz, Pfeffer und Rahm abschmecken und mit etwas Haselnussöl verfeinern.

Suppe in warme Teller verteilen und mit gehackten Haselnüssen bestreuen.

## Senfsahne – Sauce zum Fleisch

4 Schalotten

Salz

2 EL Butter

Pfeffer

5 dl trockener Weisswein

wenig Zitronensaft

8 EL Senf

Worcestersauce

12 EL Crème fraiche

Die Schalotten schälen und fein hacken. Die Butter erhitzen und darin weich dünsten.

Mit dem Weisswein ablöschen und die Flüssigkeit bei kleiner Hitze zur Hälfte einkochen lassen.

Den Senf und die Crème fraiche unterrühren, mit Stabmixer pürieren. Aufkochen mit Salz, Pfeffer und wenig Zitronensaft und Worcestersauce abschmecken.

## Caramelisierte Mandarinen für 8 Personen

- 8 Mandarinen
- 2 EL Butter
- 4 EL Rohrzucker
- 4 dl Orangensaft
- 4 EL Grand Marnier
- 800 gr Mandarinsorbet

Mandarinen schälen, in ca. 1 cm dicke Scheibe schneiden. Butter in einer Bratpfanne warm werden lassen, Mandarinscheiben beidseitig je ca. 3 Minuten anbraten, in Stücke schneiden und in 8 Gläser anrichten.

Rohrzucker in derselben Pfanne unter Hin- und Herbewegen langsam caramelisieren, mit Orangensaft ablöschen, aufkochen bis sich das Caramel aufgelöst hat.

Grand Marnier begeben, um die Hälfte einköcheln lassen.

Je 1 Kugel Mandarinsorbet auf die Mandarinen geben, den Caramelsaft auf die 8 Gläser verteilen.

Mit Rahm, Minze und Butterherz garnieren.