KOCHCLUB

ROSTIGE SCHNITZER

MAX HERRMANN

26. APRIL 2013

Frühlingssuppe für

Für 8 Personen

120 g	**Bärlauch**
220 g	**Salatspinat**
3	**Bund Schnittlauch**
1	**Knoblauchzehe**
220g	**Champignions**
30 g	**Butter**
1dl	**Noilly Prat**
1 l	**Gemüsebouillon**
2,5 dl	**Rahm**
4	**Eigelb**
	Salz und Pfeffer

Bärlauch und Spinat (Stiele entfernen) Schnittlauch Knoblauch und Pilze fein hacken.

Knoblauch und Pilze mit Butter andünsten, Noilly Prat und Bouillon dazu giessen, ca. 3-4 min köcheln lassen.

Rahm und Eigelb gut verrühren, würzen.

Bärlauch, Spinat und Schnittlauch in die heisse Suppe geben und ca. 1 min kochen. Die Rahm-Ei Mischung in die heisse Suppe geben (nicht mehr kochen) ev. nachwürzen, sofort in warme Teller anrichten.

Max Herrmann, Kochabend vom 24. April 2013

Spargelstrudel

Für 8 Personen

2	**Rollen Blätterteig**
16	**grüne Spargeln**
16	**Tranchen Rohschinken**
200 g	**Frischkäse mit Pfeffer (Cantadou)**

Spargeln rüsten, unten abschneiden, und halbieren, nochmals in Stücke schneiden

Den Blätterteig in 8 grosse Stücke schneiden.(Einschneiden siehe unten)

Auf die andere Hälfte 1 Tranche Rohschinken legen, Frischkäse darauf verstreichen, Spargeln darauf legen, mit dem restlichen Frischkäse und dem Rohschinken zudecken.

Rand des Blätterteigs mit Eiweiss anpinseln und mit der Gabel andrücken.

Max Herrmann, Kochabend vom 24. April 2013

Entrecôte mit Rauchsalz und Pfeffer-Mayonnaise

Für 8 Personen

4	**Entrecôtes doubles, je 250-300 gr**
	Salz
	Bratbutter
4	**Knoblauchzehen**
	Rauchsalz

Pfeffer – Mayonnaise

2	**Eigelb**
2 EL	**Tomatenpüree**
3dl	**Sonnenblumenöl**
2 EL	**grob gemahlener schwarzer Pfeffer**
2 EL	**Balsamico**
2 TL	**Whisky**
	Salz

Backofen auf 80 Grad mit Platte vorheizen.

Das Fleisch mit wenig Salz würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen und das Fleisch auf jeder Seite 2-3 min anbraten.

Knoblauch quetschen nicht rüsten und mit dem Fleisch mit braten. Fleisch und Knoblauch in den Ofen für ca. 60 min.

Mayonnaise: Eigelb und Tomatenpüree in einer Schüssel verrühren, Knoblauch schälen, fein hacken und beifügen. Unter Rühren mit Handmixer das Oel langsam beigeben, bis eine dicke Sauce entsteht. Pfeffer, Balsamicoessig und Whisky beifügen, würzen.

Zum Servieren das Fleisch quer zur Faser in Scheiben schneiden und anrichten. Mit sehr wenig Rauchsalz bestreuen. Mayonnaise separat servieren.

Dazu Safrannudeln

Max Herrmann, Kochabend vom 24. April 2013

Zitronencreme für

Für 8 Personen

4	**Zitronen**
150 g	**Zucker**
6	**Eigelb**
400 g	**Mascarbone**
3 dl	**Rahm**

Den Saft der Zitronen auspressen. Durch ein feines Sieb in eine kleine Pfanne giessen. Den Zucker und die Eigelb beifügen. Alles unter Rühren aufkochen lassen, bis die Masse cremig wird. Vom Herd ziehen, die Oberfläche der Creme mit Klarsichtfolie belegen und die Creme auskühlen lassen.

In einer Schüssel den Mascarbone sorgfältig verrühren. Die Zitronencreme unterziehen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Kurz vor dem Anrichten den Rahm steif schlagen und unter die Zitronencreme ziehen. In Gläser anrichten, mit Minze und Erdbeeren dekorieren