

Kochabend

14. Juni 2013

Chefkoch Beat

Rüebli-Tartar



Roquefort-Mousse mit Salat



Kalbsbäckchen an Rotweinsauce



Apfel-Zitronenquark



Rüebli Tatar

Zutaten für 6 Portionen

- 2 EL Rosinen
- ½ dl Wermut (Noilly Prat)
- 4 Karotten
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Bund Basilikum
- 2 Eier, hart gekocht und klein gehackt
- 50g Mascarpone
- 100g Crème fraîche
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Currypulver, scharf oder mild, nach Geschmack
- 1 EL Worcestersauce
- Salz und Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

Die Rosinen ca. eine halbe Stunde im Noilly Prat einweichen.

Danach Rosinen, Karotten, Frühlingszwiebeln und Basilikum (etwas Basilikum als Deko behalten) fein hacken. Mit Eiern, Mascarpone, Crème fraîche, Zitronensaft, Currypulver und Worcestersauce in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Hilfe eines Ausstechrings (alternativ Tasse oder Glas) ein kleines Türmchen herstellen und mit dem Basilikum garnieren.



Roquefort-Mousse mit Salat

Zutaten für 6 Portionen

- 4 EL Zucker
- 2 EL Wasser
- 50g Baumnüsse, grob gehackt

- 200g Roquefort, zerbröckelt
- 100g Frischkäse (Philadelphia)
- 1 EL Sauternes
- 1 EL Baumnussöl

- 1 EL glattblättrige Petersilie, fein gehackt
- 1.8dl Rahm, steif geschlagen

- 3 EL Weissweinessig
- 1 EL Baumnussöl
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 1 Prise Zucker
- Wenig Pfeffer aus der Mühle

- 150g Nüsslisalat
- 1 kleiner Cicorino rosso

Zubereitung

Baumnüsse: Zucker und Wasser ohne rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Karamell entsteht. Pfanne von Platte ziehen, Baumnüsse begeben, Pfanne bei mittlerer Hitze hin- und herbewegen bis die Nüsse vom Karamell überzogen sind. Auf ein Backpapier geben und auskühlen.

Mousse: Roquefort und alle Zutaten bis und mit Baumnussöl mit dem Schweinbesen glatt rühren, Petersilie begeben, mischen. Schlagrahm mit dem Gummischaber sorgfältig darunter ziehen, kühl stellen.

Salat: Für die Sauce alle Zutaten bis und mit Pfeffer verrühren. Nüsslisalat auf Teller verteilen, wenig Sauce darüber träufeln, Cicorino Blätter auf die Teller legen. Mousse mit 2 Esslöffeln zu ovalen Klösschen formen, in die Blätter legen, karamalisierte Baumnüsse drüber streuen. Dazu passt Toast.



Kalbsbäckchen an Rotwein

Zutaten für 4 Personen

- 4-6 Kalbsbäckchen

- 1TL Basilikum
- 1TL Rosmarin
- 1TL Streuwürze
- 2TL Salz
- 2EL Mehl

- 1 Zwiebeln
- 1 Karotten
- ½ Sellerie (klein)
- 2 Knoblauch-Zehen
- 3
- 2EL Tomatenpüree
- 2EL Bratbutter

- 7.5dl Rotwein
- 3dl Bouillon

- 25ml Roter Balsamico

Pfeffer aus der Mühle, Salz, Fleischextrakt

Zubereitung

Kalbsbäckchen von Fett und Sehnen befreien. Gewürze mischen und die Kalbsbäckchen rundum würzen. Zwiebeln, Karotten und Sellerie rüsten und in kleine Stücke schneiden. Knoblauch schälen und mit dem Messer mehrmals einschneiden.

Kalbsbäckchen in der Butter scharf anbraten und dann aus dem Bräter nehmen. Gemüse und Tomatenpüree anrösten, mit Rotwein ablöschen und die Bäckchen wieder zufügen und auf die Hälfte einkochen lassen. Bouillon zufügen und auf kleinem Feuer zugedeckt ca. 80 Minuten kochen lassen. Die Bäckchen aus der Pfanne nehmen und die Sauce durch ein Sieb passieren. Balsamico beifügen, abschmecken und Sauce auf die gewünschte Konsistenz einreduzieren. Dazu passen Nudeln oder Kartoffelstock.



Apfel - Zitronenquark

Zutaten für 4 - 6 Portionen

- 2 Eigelb
- 4 EL Zucker

- 1 Zitrone
- 2 Päckli Halbfettquark je 150g
- 1 Becher saurer Halbrahm 180g

- 2-3 Äpfel

- 1dl Rahm oder Halbrahm
- 2 Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 4EL Zucker

Zubereitung

Eigelb und Zucker rühren bis die Masse hell ist. Saft und abgeriebene Schale der Zitrone, Halbfettquark und Halbrahm begeben, glattrühren. Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in Schnitze schneiden und sofort mit der Hälfte der Quarkmasse im Mixer pürieren. Dann mit der restlichen Masse mischen. Rahm oder Halbrahm steif schlagen, darunterziehen. Die 2 Eiweiss mit der Prise Salz zusammen steif schlagen, den restlichen Zucker begeben, kurz weiterschlagen, dann sorgfältig unter die Masse ziehen.

In Coupegläser füllen und bis zum Servieren zugedeckt 1 – 2 Stunden kühl stellen.

