

Kochclub roschtige Schnitzer - Menu vom 18.9.2015



Coquilles Saint-Jacques gratinées

(Jakobsmuscheln aus dem Ofen)

Oeuf (poché) sur lit de mâche

(Nüsslisalat mit Ei)

Côtelette de veau avec sauce champignons,

Gratin dauphinois et haricots verts

(Kalbskotelett mit Gratin und grünen Bohnen)

Tarte Tatin aux pommes

Pastis, vin blanc et rouge du Château Duvivier

Coquilles Saint-Jacques gratinées

10	Jakobsmuschelnüsschen, küchenfertig
8 EL	Rahm
5 EL	Doppelrahm
2	Eigelb
3 EL	Marsala
3 EL	Kerbel, fein gehackt
150 g	Gruyère, gerieben
	Salz, schwarzer Pfeffer

. Backofen auf 180 Grad vorheizen

. Jakobsmuscheln waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden.

. Rahm, Doppelrahm, Eigelb und Marsala zu einer homogenen Sauce verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

. Die Muscheln auf Förmchen oder in Gratinform verteilen. Sauce darüber geben, mit dem Kerbel und dem Käse bestreuen.

. Im vorgeheizten Ofen 5 Minuten gratinieren.

. In Förmchen oder auf vorgewärmten kleinen Tellern servieren

Zubereitung ca. 10 Minuten

Oeuf (poché) sur lit de mâche

1,5 kg	Nüsslisalat
2	Zwiebeln, frisch gehackt
2	Knoblauchzehen, gepresst
6 EL	Olivenöl
9-10	Eier
Prise	geriebene Muskatnuss
4 EL	Essig

. Salat waschen. Zwiebel und Knoblauch in grosser Bratpfanne im Olivenöl andünsten. Salat dazugeben und kurz schwenken, bis er zusammengefallen ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

. 9 Eier in heissem Wasser halb hart kochen (Eigelb noch halb flüssig).

. Salat lauwarm auf Teller verteilen und je ein geschältes Ei drauflegen.

Variante pochierte Eier:

zusätzliche Zutaten: Mehl, Paniermehl, Olivenöl, Öl zum Frittieren, Salz, Pfeffer

. Für die Eier einen grossen Topf mit Wasser aufkochen und Essig dazugeben.

. Eier sorgfältig je in eine Tasse aufschlagen und vorsichtig in das heisse Essigwasser geben. Kochtopf vom Herd nehmen und die Eier ca. 3 Minuten pochieren. Eier mit einer Schaumkelle herausheben und auf einen mit Küchenpapier ausgelegten Teller legen.

. In einem tiefen Teller ein Ei verquirlen. Mehl und Paniermehl jeweils in einen weiteren Teller geben. Die pochierten Eier einzeln zuerst im Mehl, dann im Ei und zum Schluss im Paniermehl wenden und in einer Bratpfanne in sehr heissem Öl kurz frittieren.

Zubereitung ca. 30 Minuten

Côtelette de veau, sauce aux champignons

1 kg Champignons, in Scheiben geschnitten
2 Zwiebeln gehackt
4 EL Butter
9 Kalbskoteletts
8 dl Rahm
trockener Sherry
Salz, Pfeffer
Bratbutter
Petersilie grob gehackt
Mehl

. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln hacken und zusammen mit den Champignons in Butter andünsten. Mit einem grosszügigen Schuss Sherry ablöschen.

. Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl auf Teller geben und Koteletts darin wenden. In zwei tiefen Bratpfannen Bratbutter erhitzen und die Koteletts beidseitig 4 Minuten scharf anbraten.

. Die Pilze zu den Koteletts geben, evtl. nochmals etwas Sherry dazugeben. Den Rahm beifügen. Peterlie grob hacken und über die Koteletts streuen.

. Koteletts ca. 10 Minuten bei kleiner Hitze mit geschlossenem Deckel garen.

. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zusammen mit dem Gratin und den Bohnen auf Teller anrichten.

Zubereitung ca. 30 Minuten

Gratin et haricots verts

Gratin :

1,5 kg Kartoffeln
2 Knoblauchzehe
7 dl Milch
ca. 3 dl Rahm
Salz, geriebene Muskatnuss, Butter

. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Gratinform mit Knoblauch ausreiben, gut mit Butter einfetten.

. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Lagenweise in Gratinform schichten, einzelne Lagen mit Salz und Pfeffer würzen.

. In einer grossen Schüssel Milch und Rahm mischen, mit Salz und Muskatnuss abschmecken und über die Kartoffeln giessen. Butterflöckchen darauf geben.

. Gratin im Ofen rund 1 Stunde backen, bis sich eine brauen Kruste gebildet hat.

Zubereitung 30 Minuten, Backzeit ca 1 Stunde

Bohnen:

1 kg grüne Bohnen
2 Zwiebeln, fein gehackt
2 Knoblauch, gepresst
2 dl Gemüsebouillon
Salz, Pfeffer, Butter

. Bohnen rüsten, Spitzen und Fäden entfernen.

. Butter in Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen.

. Bohnen in Pfanne geben, ca. 3 Min offen mitdämpfen. Gemüsebouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren und Bohnen bei kleiner Hitze ca. 10-15 Minuten köcheln. Nach Bedarf würzen.

Zubereitung ca. 30 Minuten

Tarte Tatin aux pommes

Tarte:

150 g	Zucker
40 g	Butter
1 kg	Äpfel, geschält, gesechstelt, Kerngehäuse entfernt
1	Blätterteig, ausgewallt

Zimtrahm:

2 dl	Halbrahm
½ EL	Puderzucker
½ EL	Zimt

- . Backofen auf 220 Grad vorheizen.
- . Blechboden einfetten, exakt mit Backpapier belegen. Zucker auf dem vorbereiteten Blechboden verteilen.
- . ca. 7 Min in der Ofenmitte caramolisieren, bis er hellbraun ist. Herausnehmen.
- . Butter auf dem Caramel verteilen. Äpfel mit den Schnittflächen nach unten, leicht überlappend, auf dem Boden verteilen.
- . ca. 20 Min in der Mitte des Ofens backen. Herausnehmen
- . Blätterteig mit Gabel dicht einstechen, locker auf die Äpfel legen, Teigrand zw. Äpfel und Blechrand drücken.
- . Ca. 15 Minuten fertig backen. Herausnehmen, 2 Min stehen lassen. Sofort auf Tortenplatte stürzen und servieren.

- . Halbrahm, Zucker und Zimt zusammen steif schlagen, zur Tarte servieren

Zubereitung ca 30 Minuten, Backen ca. 35 Minuten