

Kochabend KRS 02.12.2016
Frank Bratschi

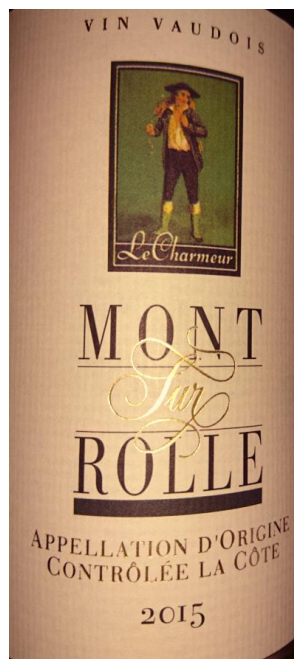
Genf

Mandelforellen mit Salat
Safranbrötchen

Kaninchenragout mit Pilzen
Kartoffelstock mit Rüebli

Genfer Birnentorte

Alle Rezepte für 4 Personen



Chris, Martin, Beat, Frank T, Luciano



Mandelforellen mit Salat

6 Esslöffel	Butter
2 Teelöffel	Dill gehackt
1kg	Forellenfilets
10 Esslöffel	Mandelblättchen
2 Prisen	Pfeffer
1 Teelöffel	Salz
1 Stück	Zitrone, davon der Saft

Zubereitung

Mandelblättchen in grosser Bratpfanne leicht anrösten.

Forellenfilets waschen, trockentupfen und mit Zitronensaft übergiessen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen. Mit Butter bei grosser Hitze anbraten.

Mandeln und Dill über Filets verteilen und sofort servieren.

Safranbrötchen

40 g	Hefe
1 kg	Weissmehl
5 dl	Milch, lauwarm
100-150 g	Butter o. Margarine
1,5 dl	Zucker
2	Briefchen Safran
1	Ei

Zubereitung

Safran in der Milch auflösen. Alle Zutaten bis und mit Zucker zu einem Teig verkneten. Den Teig zu beliebig grossen Brötchen formen, mit Ei bestreichen.

Backen: kleinere Brötchen bei ca. 250 °C (6-8min) , grössere bei 200 - 225 °C.

Kaninchenragout mit Pilzen

1,5 kg	Kaninchen, in Teile geschnitten
250g	Champignons
10	getrocknete in Oel eingelegte Tomaten
6 Blätter	Salbei
1 kleine	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
2 EL	Butter zum Braten
2dl	Wermut (Noilly Prat)
1 dl	Bouillon
1dl	Rahm (Doppelrahm)

Zubereitung

Kaninchenfleisch von den Knochen lösen, in Würfel schneiden. Champignons rüsten und je nach Grösse halbieren oder vierteln. Die Dörrtomaten in dünne Streifen schneiden. Die Salbeiblätter hacken. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und ebenfalls hacken.

Kaninchenfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einem weiten Schmortopf Bratbutter erhitzen. Das Fleisch in 2 Portionen kurz, aber kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen.

Wenn nötig Bratbutter nachgeben und im Bratensatz Champignons, Dörrtomaten, Salbei, Zwiebel und Knoblauch anrösten. Mit Wermut ablöschen. Die Fleischbouillon beifügen und alles 3-4 Min kräftig einkochen lassen. Dann die Hitze reduzieren und das Fleisch sowie den Doppelrahm dazugeben. Das Ragout zugedeckt auf kleiner Flamme etwa 45 Minuten sehr weich schmoren. Am Schluss die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffelstock mit Rüebli

800g	Kartoffel
300g	Rüebli
50g	Butter

Muskat, weisser Pfeffer, Salz

Zubereitung

Kochen, zerstampfen, würzen

Genfer Birnentorte

1,5 Esslöffel	Baumnussöl
8 Stück	Birnen
50g	Butter
150g	Mehl
30g	Mehl (zum Stäuben)
1dl	Rahm
40g	Rohrzucker
1 Prise	Salz
100g	Weinbeeren
1dl	Weisswein
1 Prise	Zimt (zum Stäuben)
1dl	Zitronat
30g	Zucker (zum Stäuben)

Zubereitung

Butter in Stückli schneiden und mit wenig Salz und dem Mehl zusammenfügen. 5 Esslöffel Wasser werden nach und nach hinzugeben. Der Teig darf nicht geknetet werden. Danach den Teig gut abdecken und 30min kühl stellen.

Anschliessen wird der Teig mit einem Nudelholz ausgewalkt, bis zu einem Durchmesser von ca. 30cm. Der Teig wird in eine Springform mit 26cm Durchmesser gelegt und er Rand wird hochgezogen. Mit einer Gabel einstecken.

Die trockenen Zutaten Mehl, Zucker und Zimt vermischen und gleichmässig über den Teig stäuben.

Die Birnen werden geschält, die Kerne entfernt. Danach in Scheibli schneiden und mit dem Baumnussöl, dem Zitronat sowie den Weinbeeren mischen und die Masse gut über den Teig verteilen. Den Weisswein zum beträufeln verwenden.

Der Rahm wird mit dem Rohrzucker vermischt. Danach wird er auf die Torte gestrichen.

Die Tortenform wird im vorgeheizten Backofen bei 220° für etwa 35 Minuten gebacken.

Die Torte wird im abgekühlten Zustand aus der Springform genommen.