

Kochclub Roschtige Schnitzer Biel

Menu vom 24. Juni 2016 Bill Thomas

Saucisse d'Ajoie

Truite aux fines herbes

Fürstbischofpastete mit Salat nach 5 Elementen

Toétché jurassien

Apéro



Saucisse d'Ajoie mit Weisswein Sauvignon Blanc aus dem Jura

Vorspeise



Truite aux fines herbes

Zutaten für 10 Personen

10 Stk	Forellen
2,5 Bund	gemischte Kräuter, Petersilie, Basilikum
2,5 Bund	Schnittlauch
2,5	Schalotte
5 El	Butter
2,5 dl	Fischfond
2,5	Biozitrone
	Salz, Pfeffer
2,5 El	Bratbutter

Neue kleine Kartoffeln im Salzwasser gekocht als Beilage.

Schalotten und Kräuter hacken und in Butter andünsten. Einige für die Garnitur beiseite legen

Mit Fond ablöschen.

Zitronen auspressen

Sauce mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Fische filetieren, abspülen und trockentupfen.

Mit Salz und Pfeffer und wenig Zitronensaft würzen.

In Bratbutter bei mittlerer Hitze zuerst auf der Hautseite

2 Min. und 3-4 Min. auf der anderen Seite fertig braten.

Auf dem Teller mit der Kräutersauce begießen.

Mit Zitronenhälften, Kräutern und Salzkartoffeln garnieren.

Hauptspeise



Fürstbischofpastete

1 kg	Kalbs/Rindfleisch
200gr.	Mortadella
2 Stk	mittelgrosse Zwiebeln
2 Stk	Knoblauchzehen
2 Bund	Petersilie
20 Stk	Dörrtomaten in Oel
4 El	Oel von den Tomaten
2	Eier
2 El	Senf
2 El	Tomatenpüree
	Cayennepfeffer, Salz
2 Rollen	Blätterteig
2	Eiweiss
2	Eigelb

Zwiebel, Knoblauch, Petersilie und Dörrtomaten fein hacken.
Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten, Tomaten und Petersilie kurz mitdünsten.

Mortadella fein hacken und mit dem Fleisch, Ei, Senf und Tomatenpüree gut verrühren und die Zwiebel-Tomatenmischung begeben. Alles mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer pikant würzen und gut mischen.

Den Blätterteig auslegen und mit dem Eiweiss bestreichen.

Die Fleischmasse auf den Teig legen und mit dem 2. Teig decken, überschüssigen Teig abschneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Pastete mit Eigelb bestreichen.

Auf der untersten Rille im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen 30 min backen.

Dazu grüner Salat nach 5 Elementen.



Die Reihenfolge der Zutaten unbedingt beachten.

6 El	Oel, Schnittlauch, ev. Zwiebel, Salz
4-5 El	Essig, Basilikum, Rosenpaprika
	Pfeffer
3 El	Heisses Wasser
	Essig, Petersilie

Dessert



Toéché Jurassien

2 Stk	Hefeteig
4	Eier
6 dl	Doppelrahm
1 Tl	Salz
1 El	Absinth
2 Prisen	Safran

Den Guss auf dem Teig verteilen und in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens etwa 20 Min. bei 180 Grad backen.