Kochabend vom 7. März 2012

Tisch 3

Wurzelige Suppe (Christina Hubbeling)

Zutaten für 4 Personen:

150 g Schwarzwurzeln
150 g Pastinaken
150 g Petersilienwurzeln
Olivenöl
1-2 Schalotten
7 dl Bouillon
1 Lorbeerblatt
2 dl Rahm
Salz, Pfeffer
1 kl. Salsiz
1 Handvoll Wirz für die Dekoration
Frischer Meerrettich

Zubereitung in 40 Minuten:

Pastinaken und Petersilienwurzel waschen, schälen, in Stücke schneiden. Handschuhe anziehen, die Schwarzwurzeln schälen, waschen und in Stücke schneiden. Die Schalotten klein hacken und zusammen mit den Gemüsestücken in einem Kochtopf kurz anbraten. Bouillon dazu giessen, Lorbeerblatt beilegen und ca. 25 Minuten kochen. Das Lorbeerblatt entfernen, mit dem Stabmixer

pürieren, nach Belieben Rahm dazugeben, abschmecken. Wirz in Streifen schneiden, waschen und in wenig Salzwasser blanchieren.
Anrichten: Suppe auf Teller verteilen, Salsiz in Rädchen schneiden und zusammen mit dem Wirz über die Suppe geben. Etwas frischen Meerrettich über die Suppe raspeln.

Nüsslisalat mit paniertem Ei (Vreni Giger)

Zutaten für 4 Personen:

200 g frischer Nüsslisalat
div. Zutaten für die Salatsauce
4 kleine frische Eier
4 EL Essig
1 Ei, verquirlt
2 EL Mehl
2 EL Paniermehl
Olivenöl

Zubereitung in 20 Minuten:

Salat gut waschen und rüsten. Die Salatsauce zubereiten.
Für die Eier: einen Topf mit Wasser und Essig aufsetzen. Die frischen Eier eines ums andere sorgfältig in eine Tasse aufschlagen, dann vorsichtig ins heisse Essigwasser gleiten lassen. Kochtopf vom Herd ziehen, die Eier etwa 3 Minuten pochieren. Eier mit einer Schaumkelle vorsichtig herausheben und auf einen mit Küchenpapier belegten Teller legen. Eier einzeln zuerst im Mehl, dann im verquirlten und gewürzten Ei und zum Schluss im Paniermehl wenden. In einer Bratpfanne mit heissem Öl kurz frittieren. Die Kunst besteht darin, dass das Ei von aussen schön knusprig, das Eigelb innen jedoch noch flüssig ist.
Anrichten: Salat auf Teller verteilen, je ein gebackenes Ei drauflegen.

Involtini all'emiliana (Alice Vollenweider)

Zutaten für 4 Personen:

400 g dünne Kalbfleischscheiben von der Lende
80 g geriebener Parmesan
100 g Parmaschinken

Für die Sauce:
30 g Butter
50 g gesalzener Speck
1 Karotte
1 Sträusschen Petersilie
1 Zwiebel
1 kl. Dose geschälte Tomaten
1 Esslöffel Tomatenpüree
2-3 Salbeiblätter
1 Esslöffel Cognac
1 Glas Weiss- oder Rotwein
1 - 2 dl. Fleischbouillon

Zubereitung:

Involitini: Fleischstücke mit Parmesan bestreuen und Parmaschinken belegen. Einrollen und mit Zahnstocher befestigen.

Sauce: Speck in Butter glasig braten. Involtini zugeben und langsam auf beiden Seiten goldbraun braten; auf die Seite legen. Gehacktes Gemüse in Pfanne andämpfen und Involtini wieder zugeben. Hitze erhöhen und mit Cognac und

kleiner Menge Wein ablöschen. Wenn Flüssigkeit verdunstet ist, Tomaten, Salbeiblätter und heisse Bouillon hinzufügen. Pfanne zudecken und auf niedriger Stufe während einer Stunde schmoren.

Beilage:

Polenta

Zitrusfrüchte-Salat (Annemarie Wildeisen)

Zutaten für 4 Personen

Das Zitronengras verleiht diesem Fruchtsalat eine angenehm zitronige Würze, ohne sauer zu schmecken. Ersetzen kann man es durch etwas abgeriebene Zitronenschale. Bei allen Zitrusfrüchten darauf achten, dass man den sehr bitteren weissen Schalenteil nicht mit abreibt.

2 Orangen
1 Zitrone
1 Grapefruit
1 Stängel Zitronengras
1 cm Ingwer
25g Zucker
1 Esslöffel Grand Marnier

Zubereitung:

1) Die Schale von 1 Orange fein abreiben und beiseite stellen.
2) Von allen Zitrusfrüchten oben und unten die Schale etwa 1 cm dick wegschneiden. Dann die Früchte auf die Arbeitsfläche setzen und die Schale mitsamt weisser Haut herunterschneiden. Anschliessend die Filets aus den Trennhäuten schneiden, dabei den austretenden Saft in einer Schüssel auffangen. Restlichen Saft in den Häuten ausdrücken und beifügen. Den Saft wenn nötig mit Wasser oder Fruchtsaft auf 1,5 dl ergänzen.
3) Das Zitronengras in grobe Stücke schneiden. Den Ingwer schälen und in Scheibchen schneiden.

4) In einer kleinen Pfanne den Fruchtsaft, das Zitronengras, den Ingwer und den Zucker zusammen aufkochen. 1 Minute kochen lassen, dann vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen.
5) Die Zitrusfruchtfilets in eine Schüssel geben. Den Zitronengras-Ingwer-Sud durch ein Sieb zu den Früchten giessen. Orangenschale und Grand Marnier beifügen, alles vorsichtig mischen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
6) Servieren in kleinen Tellern oder Schalen

Beilage:

1 kl. Stück Schokoladekuchen