

Nollen Köche

6314 Unterägeri

Kochabend vom 07.06.2000

Tisch 1

Menü

Vorspeise: Zucchetti-Carpaccio

Hauptgang: Rotbarbenfilet an Rotweinsauce
mit Gemüsebeilage

Nachspeise: Himbeeren-Gratins

Zucchini-Carpaccio

Zutaten:

4 Zucchini
100 g Parmesan am Stück
100 g Schinken
50 g schwarze Oliven ohne Stein
1 Basilikum Zweig
4 El Olivenöl
½ Zitrone
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Sie Zucchini schräg in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

Parmesan in kleine Stücke brechen und hacken.

Schinken und Oliven ebenfalls hacken.

In einer beschichteten Bratpfanne das Öl erhitzen und die Zucchettis Scheiben portionenweise beidseitig braten.

Auf Küchepapier abtropfen, leicht salzen und fast kalt werden lassen.

Zucchettis Scheiben auf Teller anrichten. Mit Zitronensaft überträufeln und mit reichlich Pfeffer bestreuen. Die gehackten Zutaten darauf verteilen und mit Basilikum garnieren.

Rotbarbenfilet an roter Weinsauce

Zutaten für die Reduktion:

4 dl Rotwein
4 Schalotten fein gehackt
1 Zweiglein Rosmarin

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Pfanne geben, Flüssigkeit auf ca. die Hälfte einkochen.
Reduktion absieben, in die Pfanne zurückgiessen.

Zutaten für die Sauce:

4 Teelöffel Maizena
Kalbsfond
1 EL. Cognac
1 Teelöffel Zucker

Zubereitung:

Maizena im Kalbsfond aufrühren, zur Reduktion giessen, unter rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, ca. 3 Minuten kochen, bis die Sauce sämig ist. Cognac begeben verrühren, würzen.

Zutaten für Fischfilet:

8 Rotbarbenfilet
3 Schalotten
1 dl trockener Weisswein
½ L Butter
Salz

Zubereitung:

Die Butter in einer Bratpfanne erwärmen, die fein gehackten Schalotten begeben, kurz andämpfen. Den Weisswein dazugiessen, aufkochen lassen.

Fischfilet sparsam salzen und auf die Schalotten legen.

Filet zugedeckt 4 Minuten unter dem Siedepunkt ziehen lassen (pochieren)

Sauce auf vorgewärmte Teller geben, Filet in die Sauce legen, das Gemüse dekorativ darauf verteilen.

Himbeeren-Gratins

Zutaten:

400 g Himbeeren
2 Eier
1 dl Halbrahm
½ Vanillestängel
30 g Mandelsplitter
10 g Butter
4 EL Puderzucker
1 Münzenzweig zum Garnieren.

Zubereiten:

Feuerfeste Form mit Butter ausstreichen. Die Himbeeren verlesen und darin verteilen.
Den Vanille- Stängel der Länge nach aufschneiden und das Mark mit der Messerrücken herauslösen.
Mit Eiern, Rahm und 2 EL Puderzucker in ein Gefäss geben und die Masse schaumig rühren.
Ueber die Himbeeren giessen, Mandelblätter darauf verteilen und mit dem restlichen Puderzucker bestreuen. In der Mitte des auf 220° vorgeheizten Ofen einschieben und ca. 10 Minuten gratinieren.
Mit den Münzblätter garnieren und heiss servieren.