Altma Präz Präz, 10.5.2008
10. Kochabend mit Frauen (3. Kochabend mit Frauen)

Bündnerfleisch Spiessli
.....
Steinpilzsuppe
.....
Kalbsnuss an Portweinrahm mit getrockneten Tomaten
Polenta
Frisches Saisongemüse
.....
Traubencrème mit Mascarpone

Bündnerfleisch Spiessli

40 Stück
13 Tranchen Bündnerfleisch
nicht zu dünn geschnitten
Marinade:
3 EL Olivenöl
1,5 EL Balsamico-Essig
Pfeffer — verrühren, den Rohschinken damit bepinseln und auf einem Teller aufeinander schichten. Mit Klarsichtfolie zudecken und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden marinieren lassen.
Dann in 1.5 cm breite Streifen schneiden (3 Streifen pro Stück)

20 Mini-Mozzarelline
20 Melonenkugeln — je einen Streifen Bündnerfleisch um die Melonen/Mozarelline wickeln und an Zahnstocher stecken

Rucola oder Basilikum — darüberstreuen

Steinpilzsuppe

4 Personen

15 gr.getrocknete Steinpilze — in einem Sieb unter kaltem Wasser abwaschen und danach eine Stunde
¾ Lt. Bouillon — in heisser Bouillon einweichen.
(oder frische Steinpilze in Streifen geschnitten (nicht einlegen))

1 Zwiebel
20 gr. Butter — fein würfeln und im Butter glasig dünsten.
Steinpilze mit Bouillon dazugiessen und 20 Minuten köcheln lassen

¼ Lt. Rahm — dazulassen und nochmals leicht aufkochen.
1 EL. Maizena — in Wasser auflösen, dazugeben und mit Schneebesen ständig rühren
Salz, Pfeffer aus der Mühle — abschmecken
servieren

1 Bund Petersilie — vorsichtig von den Stielen zupfen, hacken und über die heisse Suppe streuen

Kalbsnuss an Portweinrahm mit getrockneten Tomaten

5 – 6 Personen

	Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen
600-800 gr. Runde Kalbsnuss oder Faux-filet (Lendenstück)	
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle	würzen
3 EL Bratbutter	Fleisch rundum 8 Minuten kräftig anbraten. Bratensatz nicht entsorgen! Herausnehmen und sofort auf die vorgewärmte Platte geben. Im Ofen bei 80 Grad 2 ½ Stunden nachgaren lassen.
50 gr im Olivenöl eingelegte Tomaten	mit Küchenpapier abtropfen, in Streifen schneiden
2 Zwiebeln	fein gehackt
2 Knoblauchzehen	fein gehackt
im Bratensatz	Tomaten, Schalotten und Knoblauch andünsten.
200 ml Portwein	ablöschen und zur Hälfte inkochen lassen.
200 ml. Kalbsfond	dazugiessen und alles auf etwa 150 ml. Einkochen lassen
300 ml Rahm	beifügen und die Sauce noch so lange leise köcheln lassen, bis sie cremig bindet.
Salz, Pfeffer, einige Tropfen Zitrone	abschmecken, beiseite stellen
Kalbsnuss	in dünne Scheiben aufschneiden, anrichten
Sauce	vorher kurz leicht aufkochen
1 Bund Schnittlauch	mit der Schere zur Sauce dazuschneiden die Sauce zum Fleisch umgiessen.

Polenta

5 Personen

1 Zwiebel	
1 Knoblauchzehe	
in 20 gr. Butter	glasig anziehen
½ Lt. Bouillon	
½ Lt. Milch	beigeben, aufkochen
180 - 250 gr. Maisgriess	einregnen lassen, ständig gut rühren
Salz, Pfeffer	abschmecken
80 gr. geriebener Käse	beigeben, servieren

Frisches Saisongemüse

4 Personen

je nach Saison	z.B. grüne Spargeln, Frühlingszwiebeln, Kohlrabi, Zuccetti usw. in mundgerechte Stücke schneiden
Salz und Pfeffer	würzen
Bratbutter	al Dente kochen

Traubencrème mit Mascarpone

4 Personen

3 dl roter Traubensaft davon 0.5 dl. 75 gr Zucker 1 Päckli Vanillezucker 2 Eigelb	alles zusammen in einer kleinen Pfanne aufkochen. Vom Feuer nehmen. Unterrühren. Mit dem Schwingbesen schlagen bis sie leicht dicklich wird
3 Blatt Gelatine	in reichlich kaltem Wasser einweichen
restlicher Traubensaft (2.5 dl.) 1 EL Zitronensaft	erwärmen die gut ausgelösten Gelatineblätter unter rühren darin auflösen. Sieben und mit der Eiscreme mischen (gut rühren) und kühl stellen.
200 gr. blaue Trauben	waschen, halbieren, Kerne entfernen
100 Gr. Mascarpone	sobald die Crème dem Rand entlang zu gelieren beginnt, den Mascarpone in einer Schüssel glatt rühren. Einige Löffel Creme unterrühren dann diese Mischung mit der restlichen Creme verrühren. Dieses Vorgehen ist wichtig, damit der Mascapone sich gut mit der Creme verbindet.
1.5 dl. Halbrahm	steif schlagen und zusammen mit den Traubenbeeren sorgfältig unterziehen. Die Creme in eine Schüssel oder in Dessertschalen füllen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen

En Gueta wünscht Peter Bär und die Küchenmannschaft