Altma Präz
6. Kochabend - mit Frauen

Präz, 15.5.2004

Apéro : Pizzabrötchen und Gemüse-Crostini

.....

Spargelsuppe

.....

Spargeln Luzerner Art

.....

Rindsfiletwürfel in Morchelsauce (Niedertemperaturgaren)
Teigwaren
Gemüse

.....

Erdbeergratin

Pizzabrötchen und Gemüse-Crostini

Pizzabrötchen: (für 30 - 40 Stück)

500 gr. gekochter Schinken	
200 gr. Appenzellerkäse	
1 Tube Mayonnaise	
6 Essiggurken	
6 gekochte Eier	
1 - 3 Peperoni	
1 Zwiebel	
6 Knochblauchzehen	fein schneider, miteinander vermischen
Salz, Pfeffer	gut würzen
Oregano	abschmecken
Frischbackbrötchen od. Pariserbrot oder ähnliches	mit der Masse bestreichen und im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen 10 - 15 Minuten backen, bis sie gold-braun sind warm servieren

Gemüse-Crostini: (für 10 - 15 Stück)

1 mittleres Rüebli	
1 mittlere Zucchetti	auf der Röstiraffel reiben
1 Frühlingszwiebel	fein schneiden, in Butter in Bratpfanne dünsten Gemüse beifügen und knackig dünsten auskühlen lassen
75 gr. Gruyère	mit Röstiraffel reiben
1 Eigelb	
2 EL Crème fraiche	zusammen mit Gemüse alles miteinander mischen
Salz,Pfeffer	würzen
Frischbackbrötchen od. Pariserbrot oder ähnliches	mit der Masse bestreichen und im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen 10 - 15 Minuten backen, bis sie gold-braun sind warm servieren

Spargelsuppe

4 Personen

500 gr. weisse Spargeln	schälen, harte Stücke unten wegschneiden 6 Spargelspitzen beiseite legen
Butter	Spargeln in aufschäumender Butter anziehen.
7 dl. Bouillon	nur mit soviel Bouillon auffüllen, bis das Gemüse knapp bedeckt ist aufkochen lassen und zugedeckt bei kleinem Feuer sehr weich garen mit Stabmixer fein pürieren durch Sieb drücken restliche Bouillon zur gewünschten sämigen Konsistenz verlängern.
1 dl. Rahm	zufügen, alles kurz aufkochen lassen
Salz	
Cayenne-Pfeffer	
wenig Curry	
wenig Zucker	
wenig Zitrone	abschmecken
Spargelspitzen	in kochendem Salzwasser blanchieren und am Schluss zur Suppe geben.

Spargeln Luzerner Art

4 Personen

1 kg. grüne Spargeln	grosszügig rüsten. Darauf achten, dass alle Spargeln ungefähr gleich lang sind. Ca. 12 Spargeln mit einer Bratenschnur zu einem Päcklein binden (am Ende und am Kopf)
Bouillon mit etwas Zucker und Butter	ca. 10 Minuten weich kochen. Mit einem spitzen Messer kontrollieren, ob die Spargeln weich sind.
50 gr. Mandeln gehobelt	in Butter goldgelb rösten (immer rühren, damit sie nicht dunkel werden)
50 gr. geriebener Greyerzer	
150 gr. Schinkenstreifen	
1 Bund gehackter Peterli	
2 dl. Vollrahm	beigeben. Alles ein wenig einkochen lassen.
Salz, Pfeffer, wenig Muskatnuss	würzen
1 Blätterteig (4)	auswallen und ca. 10 cm grosse Quadrate (8 pro Stück) schneiden
1 Eigelb (3)	Blätterteig bestreichen und im Backofen bei 200 ° braun werden lassen. 1 Feuilletée auf einen Teller legen und die Spargeln mit der Sauce darauf anrichten.

Rindsfiletwürfel in Morchelsauce

4 Personen

20 gr. getrocknete Morchel	etwa 45 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen abschütten und die Pilze unter fliessendem Wasser gründlich spülen
Ofen	auf 70 Grad vorheizen und ein Platte mitwärmen
500 gr. Rindsfiletspitze oder gut gelagerte Huft gewürfelt	
Salz und Pfeffer	würzen in sehr heissem Bratbutter rundherum jeweils 1 Minute kräftig anbraten auf die vorgewärmte Platte geben und im vorgeheizten Ofen bei 70 Grad etwa 45 Minuten nachgaren lassen den Bratensatz von Zeit zu Zeit mit wenig Wasser auflösen und für die Zubereitung der Sauce beiseite stellen
20 gr. Butter	
1 kleine Zwiebel (4)	fein gehackt andünsten
Morcheln	beifügen und 2 - 3 Minuten mitdünsten
2 dl. Portwein	ablöschen und auf 50 ml einkochen lassen
¼ l Saucenrahm	beifügen, 5 Minuten leise köcheln lassen event. beiseite stellen
50 gr. Butter	in Flocken einrühren
1 TL Zitronensaft	
Salz, Pfeffer	abschmecken kochend heiss über das Fleisch giessen
wenig Schnittlauch	fein gehackt darüberstreuen und sofort servieren

Erdbeergratin

4 Personen

400 gr.Erdbeeren	je nach Grösse halbieren oder vierteln in Gratinform geben
4 Eigelb	
4 EL Zucker	
4 EL Rahm	
1 EL Himbeer- oder Cassislikör oder Cointreau	alles in einer Schüssel mit dem Schwingbesen gut vermischen, dann im knapp siedenden Wasserbad so lange schlagen, bis die Sauce dickflüssig wird sofort über die Erdbeeren verteilen Gratinieren: 5-7 Minuten in der Mitte des auf 300 ° vorgeheizten Ofens nach Belieben mit wenig Puderzucker bestäuben und warm servieren.

gemeldet am 14.5.2004: 16 Köche, 14 Frauen

En Gueta wünscht Peter Bär