Altma Präz
2. Kochabend

Präz, 9. Juni 2000

Chinakohlsalat mit Knoblauchbrot

.....

Lauchsuppe mit Lammfiletscheiben

.....

Schweinsfilet Appenzeller Art mit Mascarponesauce
Herzoginnenkartoffeln

.....

Hans Joggis Ofechirschi

Chinakohlsalat mit Knoblauchbrot (10 Personen)

1 Chinakohl 800 - 1'000 gr.	
2 Tomaten	
2 gekochte Eier	
1 Gurke	in feine Scheiben schneiden.
100 gr. Speckwürfeli	glasig braten
Sauce:	
2 El. Essig	
6 El. Oel	
Senf	
Mayonnaise	
1 El. Naturjoghurt	
Pfeffer	
Aromat	
Salatgewürz	
Maggi	
Salz	gut würzen! Mit Salat mischen. Mind. 15 Minuten ziehenlassen
2 Pariserbrot	in Scheiben schneiden
2 Knoblauchzehen	pressen
50 gr. Butter	mit Knoblauch vermischen
	Masse aufs Brot streichen und im Backofen leicht bräunen.

Lauchsuppe mit Lammfiletscheiben (4 Personen)

20 gr. Butter	
30 gr. gehackte Zwiebeln	
200 gr weisser Lauch in Röllchen geschnitten	in Butter andünsten
1 Lt. Hühnerbouillon	angiessen, aufkochen
80 g Kartoffeln in Scheiben	beigeben, weichkochen
	im Mixer pürieren und event. durch ein Sieb passieren
1 dl Rahm	
20 gr. Gruyère gerieben	hinzufügen

20 gr. Butter	einrühren
Salz Pfeffer	abschmecken
1 Lammfilet	mit Salz und Pfeffer würzen, rosa braten und warmstellen
50 gr. grüner Lauch in Streifen	in Oel knusprig backen(Lauchheu)

Lauchsuppe auf vorgewärmte Teller verteilen, Lammfiletscheiben einlegen, Rahm auf die Suppe setzen und mit dem Lauchheu verzieren.

Schweinsfilet Appenzeller Art mit Mascarponesauce

Arbeitszeit: 20 Min. Zubereitung: 50 Minuten für 4 Personen

1 Rüebli	
1 Lauch	in feine Julienne schneiden
in wenig Bouillon	blanchieren
80 g reifer Appenzeller-Käse	in feine Stäbchen schneiden
500 gr. Schweinfilet	der Länge nach aufschneiden, so dass es sich wie eine Tasche öffnet. Längs der Mitte noch zwei weitere Schnitte anbringen um mehr Fläche für die Füllung zu gewinnen. Das Fleisch auf der Innenseite würzen (Salz, Pfeffer)
50 g Mostbröckli	Schweinsfilet mit Mostbröckli-Tranchen auslegen. Die blanchierten Gemüsestreifen darauf verteilen und die Käsestäbchen darauf legen. Das gefüllte Filet mit Zahnstochern zusammenheften und dabei die Fleischnähte gut aneinanderdrücken. Mit einer Bratenschnur im Schnürsenkelsystem binden. Aussen würzen und anbraten. Im 200° C vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten braten. Bei ausgeschalteter Temperatur und leicht geöffneter Ofentür rund 5 Minuten ruhen lassen. Zahnstocher und Schnur entfernen. Mit Elektromesser schräg aufschneiden.
Mascarponesauce:	
1 kleine Zwiebel	
1 - 2 Knoblauchzehen	feinhacken, in Butter anziehen
2 dl. Weisswein	ablöschen. Zur Hälfte einkochen, durch ein Sieb passieren und in die Pfanne zurückgeben.
200 g Mascarpone Frischkäse	darunterziehen, abschmecken und noch etwas köcheln.

Herzoginnenkartoffeln (für 4 Personen)

800 g Kartoffeln geschält	Vierteln, in Salzwasser kochen. Das Wasser abgiessen, die Kartoffeln unter schütteln in der Pfanne verdämpfen. Durch das Passevite treiben. Das Püree zurück in die Kasserolle geben und auf kleinem Feuer
150 g Butter	
2 Eier	
1 EL Milch	unterrühren.
Salz, Muskat	abschmecken. Mit einem Esslöffel kleine Häufchen auf ein gebuttertes Backblech geben oder mit dem Spritzsack Rosetten oder andere Figuren aufspritzen.
1 Eigelb	verklopfen und Kartoffeln damit bestreichen. Im Ofen hellgelb backen.

Hans Joggis Ofechirschi (für 4 Personen)

500 g entsteinte Kirschen	
2 EL Kirsch	während etwa 15 Minuten marinieren
1 Ei	
2 El. Zucker	
2 El. Weisswein	
1 Zitrone (Saft)	
etwas Zitronenschale	in einer Chromstahlschüssel im Wasserbad schaumig-cremig schlagen. Ausserhalb des Wasserbades weiterrühren
½ dl geschlagener Rahm	darunterziehen Kirschen mit dem Saft in eine Gratinplatte schütten. Die schaumige Masse über die Kirschen streichen, so dass diese bedeckt sind. Bei 250° C Oberhitze im Ofen kurz überbacken. Sofort servieren. Anmerkung: Kann mit oder ohne Glace serviert werden.

En Gueta wünscht Peter Bär