Altma Präz
4. Kochabend

Präz, 24. Mai 2002

Champignon-Crèmesuppe

.....

Spargeln Luzerner Art

.....

Kaninchenragout mit Pilzen
Stangensellerie
Kartoffelstock

.....

Erdbeer mit Quarkcreme

Champignon-Cremesuppe

4 - 6 Personen

350 g Champignons	waschen, schneiden
70 g Sellerie	fein schneiden
1 Zwiebel	hacken
100 g.Lauch, fein geschnitten	
in Butter	dünsten
2 EL Mehl	bestäuben
1 Liter Geflügelbouillon	auffüllen. 30 Minuten leicht kochen lassen. Die Suppe im Mixer fein mixen, durch ein Sieb streichen, in eine Pfanne geben und aufkochen lassen.
2 dl. Rahm	beifügen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	würzen und nochmals 2 Minuten kochen lassen. In Suppenteller abfüllen
Lauchstreifen	blanchieren
Champignonblättchen	mit Lauchstreifen und Champignonblättchen garnieren

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. Auf eine Platte anrichten.
40 gr. geriebener Greyerzer	Spargeln bestreuen
50 gr. Mandeln gehobelt	in Butter goldgelb rösten (immer rühren, damit sie nicht dunkel werden)
150 gr. Schinkenstreifen 1 Bund gehacketer Peterli 1,5 dl. Vollrahm	beigeben. Alles ein wenig einkochen lassen.
Salz, Pfeffer, wenig Muskatnuss	würzen
20 gr. geriebener Greyerzer	bestreuen. Ca. 10 Minuten, in der Mitte des vorgeheizten Backofens bei 200 ° überbacken
1 Blätterteig	auswallen und ca. 10 cm grosse Quadrate schneiden
1 Eigelb	Blätterteig bestreichen und im Backofen bei 200 ° braun werden lassen. 1 Feuilletée auf einen Teller legen und die Spargeln mit der Sauce darauf anrichten.

Kaninchenragout

4 Personen

1,5 kg. Kaninchenragout 1 ½ TL Salz Pfeffer frisch gemahlen 1 TL Basilikum 1 TL Rosmarin	würzen
Pflanzenöl	Fleisch rundum hellbraun anbraten. Oel abgiessen
1 Zwiebel, gehackt 1 Knoblauchzehe, gehackt	beigeben, glasig dämpfen
1 EL Tomatenpüree 4 Tomaten, geschält, geviertelt	beigeben, 5 Minuten mitdämpfen
2 dl. Rotwein	ablöschen, zugedeckt bei schwacher Hitze 5 Minuten schmoren.
100 gr. frische Eierschwämme 100 gr. frische Champigons, geviertelt ¼ Zitrone, Saft Pfeffer, frisch gemahlen	mischen, zum Ragout geben
4 dl. Wasser 2 EL Bratensaucenpulver	mischen, nach und nach dazugiessen. Fleischstücke von Zeit zu Zeit wenden. Ca. 50 Minuten garschmoren.

Stangensellerie

4 Personen

1 Zwiebel	fein hacken
50 gr. Rohschinken	in Streifchen schneiden
1 EL Olivenöl 1 EL Butter	Zwiebel und Schinkenstreifen glasig braten
1 grosse Staude Stangensellerie	waschen und in fingerlange Stücke schneiden, beigeben, kurz mitbraten
2 dl. Gemüse- oder Fleischbouillon	ablöschen
2 Nelken	dazulegen und während ca. 30 Minuten weich schmoren
Salz, Pfeffer	würzen und heiss servieren

Kartoffelstock

4 Personen

1 kg. Kartoffeln	schälen, in grosse Stücke schneiden
2 Tassen Wasser 1 Kaffeelöffel Salz	Sieden, Kartoffeln weichkochen (ca. 30 Minuten). Wasser abgiessen, Kartoffeln durch Passevite treiben
1 EL Butter	beigeben
1 ½ Tasse heisse Milch	nach und nach beifügen und tüchtig rühren, bis die Masse luftig ist.

Erdbeer mit Quarkcreme

4 Personen

250 gr. Rahmquark 4 EL Milch 2 EL Zucker ½ Zitrone, Saft	in Schüssel geben und gut verrühren
500 gr.	Erdbeeren, längs schneiden, beifügen, kühl stellen

gemeldet am 23.5.2002: 17 Köche

En Gueta wünscht Peter Bär