Altma Präz
3. Kochabend

Präz, 12. Mai 2001

Mini-Feuilletés
mit Rauchlachs- und Roquefort-Füllung

.....

Lauchsuppe mit Lammfiletscheiben

.....

Tournedos mit Baumnussbutter
Knöpfli
Rüebli

.....

Orangen mit Mascarponecrème

Mini-Feuilletés (6 - 8 Personen

600 gr. Blätterteig (=40 Stück)	4 mm dick auswallen (oder 2 ausgewallt gekaufte Teile mit Wasser zusammenkleben) Rechtecke 5 x 8 cm schneiden. Auf Blechreinpapier auf Blech legen.
1 Eigelb, wenig verdünnt	Teigoberfläche damit bestreichen
Backen	Ca. 10 Minuten auf der zweituntertsten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Türe in dieser Zeit nicht öffnen. Gebäck während ca. 10 Minuten trocknen lassen. Ofentüre dazu spaltbreit offen lassen. Ausgekühlte Feuilletés mit Messer durchschneiden, damit je ein Boden und ein Deckel entsteht.
Roquefort-Füllung	
100 gr. Roquefort	mit einer Gabel zerdrücken
100 gr. Cantadou mit Kräuter	zugeben, mit der Gabel zu einer gleichmässigen Masse mischen, diese in den Spritzsack füllen. Auf die Teigböden einen ca. 3 cm langen Strang spritzen. Deckel aufsetzen.
Rauchlachs-Füllung	
1 Paket Meerrettich-Cantadou	mit einer Gabel zerdrücken.
1 dl. Rahm	steif schlagen, 1/3 davon gut mit dem Cantadou mischen, dann den Rest darunterziehen.
Wenig Salz und Pfeffer und etwas Zitronensaft	abschmecken. In Spritzsack füllen.
150 gr. Lachstranchen	in Streifen schneiden und auf die Teigböden legen. Füllung auf Lachs spritzen. Deckel aufsetzen.

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.

Tournedos mit Baumnussbutter (4 Personen)

Tournedos werden aus dem dünneren Rindsfiletstück von der Spitze etwa 3 cm dick geschnitten. Das gleiche Rezept kann auch mit den etwas preisgünstigeren Rumsteaks zubereitet werden.

Baumnussbutter	
100 gr. gesalzene Butter	bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Mit einer Kelle so lange rühren, bis sich kleine Kristalle bilden.
50 gr. Baumnüsse, ausgelöst	mit einem Wiegemesser oder einem grossen Küchenmesser hacken.
1 EL Rosenpaprika (scharf)	
1 EL. Portwein	zur Butter geben und alles gut unterarbeiten.
4 Tournedos à ca. 120 gr.	
4 - 6 Scheiben Rohessspeck	je eine bis anderthalb Scheiben Speck um ein Tournedos legen.
Salz und Pfeffer	würzen
3 EL eingesottene Butter	In heisser Butter auf beiden Seiten 3 - 4 Minuten braten. Herausnehmen. Überschüssiges Bratfett abgiessen. Im Bratensatz bei mittlerer Hitze die Baumnussbutter aufschäumen lassen, die Tournedos kurz darin wenden, auf vorgewärmten Teller anrichten und mit der restlichen Butter beträuffeln. Rasch servieren.

Knöpfli (6 Personen)

4 Eier	
2 dl. Wasser	
2 dl. Milch	
2 Kaffeelöffel Salz	in Schüssel gut verklopfen
600 gr. Mehl	Löffelweise hineinrühren und den Teig so lange klopfen bis er Blasen wirft und stückweise von der Kelle fällt.
2 Liter Wasser	
1 EL. Salz	zum Kochen bringen. Teig portionenweise in ein Knöpflisieb geben. Kochen, bis sie obenauf schwimmen und mit Drahtkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen. Die fertigen Knöpfli können anschliessend gebraten werden.

Rüebli (4 Personen)

700 gr. Rüebli	putzen, schälen, schneiden
Speckwürfel	anbraten
1 Zwiebel, gehakt	beigeben
700 gr. Rüebli	beigeben, dämpfen
1 Lt. Bouillon	beigeben und zugedeckt weichkochen.
Salz, Pfeffer	abschmecken

Orangen mit Mascarponecrème (4 Personen)

1 Vanillestengel	aufschlitzen und die Samen herauskratzen.
2 Eigelb	zugeben
1 Päckli Vanillezucker	
2 EL Zucker	beifügen und alles zu einer hellen, dicklichen Crème aufschlagen.
150 gr. Mascarpone	sorgfältig darunterziehen.
1 dl. Rahm	steif schlagen und unter die Crème ziehen (keine Knollen). Bis zum Servieren kühl stellen.
12 Orangen	wie ein Apfel schälen, d.h. mitsamt weisser Haut. Dann die Schnitze mit einem scharfen Messer aus den Trennhäuten schneiden. Die Orangenfilets in Dessertschalen schön anrichten (ohne Saft).
2 EL Zucker	Orangen bestreuen
4 EL Grand Marnier	Orangen beträufeln und marinieren lassen. Vor dem Servieren die Crème nochmals kurz durchrühren und über die Orangen verteilen.

En Gueta wünscht Peter Bär