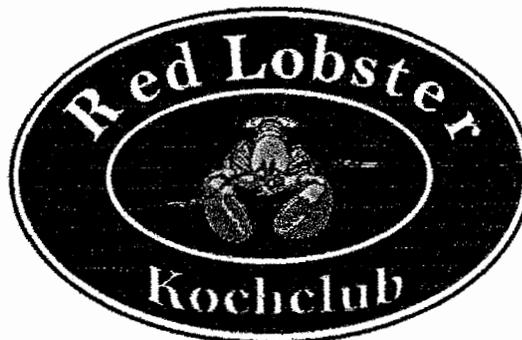


15. Mai 2004



Maischips mit Guacamole
Prussiens gesalzen
Pflaumenspiesschen mit Roquefortsauce

Spargeln im Blätterteig

Rindsfiletmedaillons mit Spargeln
Risotto milanese

Rhabarberparfait mit Anis - Meringue

1. Dessert
2. Apérogebäck
3. Spargeln kochen
4. Vorspeise vorbereiten
5. Fleisch
6. Risotto

Pflaumenspiesschen mit Roquefortsauce

8-16 Dörripflaumen, entsteint Pflaumen mit Speck umwickeln und je 2
8 Tranchen Speck auf einen Holzspiess stecken

Spiesse auf Backblech legen und bei
200° C ca. 10 Min. backen;
sehr heiss mit Käsesauce servieren

===

Käsesauce:
60 g Roquefort
1 TL Cognac
1 - 2 EL Rahm

pürrieren und über die heissen, ange-
richteten Pflaumen geben

===

ev. mit Salat garnieren

Mais-Chips mit Guacamole

Mais-Chips:

75 g Maismehl
50 g Dinkelmehl
½ TL Salz

1 EL Butter, flüssig
4 – 5 EL Wasser, lauwarm

===

Guacamole:

1 Avocado, reif

2 EL Joghurt
1 Knoblauchzehe, gepresst
knapp 1 EL Zitronensaft
¼ TL Korianderpulver
¼ TL Chilipulver
Salz, Pfeffer

in einer Schüssel mischen

Flüssigkeit vermischen, zugeben, anrühren und zu einem weichen Teig kneten; zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen

Teig in 8 Teile schneiden, je auf genügend Mehl zu einer Rondelle von ca. 20 o auswallen und auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Jede Rondelle in 8 Stücke schneiden, mit wenig Mehl bestreuen.

Backen: 220° C

Ofenmitte

7 – 10 Min. (Umluftofen Bleche gleichzeitig backen)

halbieren, Stein entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel auskratzen und in eine Schüssel geben

zugeben und alles mit einer Gabel zu einem Mus zerdrücken (bis zum Gebrauch kühl stellen)

Tip: wenn ein Avocadostein in die Guacamole eingelegt wird, bleibt die Farbe frischer

Spargeln im Blätterteig

8 mitteld. Spargeln,

je 2 Spargeln (gek.) mit 1 Tr. Modelschinken
umwickeln (ev. Spargeln halbieren)

1 P. Blätterteig

zu einem Rechteck auswallen (ca. 3 mm)
in 8 gleichgrosse Rechtecke schneiden
und mit dem Spargelpack belegen.

1 Ei verquirt

Ränder damit bestreichen und den Teig
zusammenklappen, Oberfläche mit Ei be-
streichen.

Backen: 220 ° C

1. Rille

12 - 15 Min.

===

Sauce:

4 EL Saurer Halbrahm

2 EL Mayonnaise

ev. wenig Essig

Salz, Pfeffer,

Schnittlauch, geschn.

Petersilie, geschn.

Dill, Kräuter aus d. Provence

in Schüssel geben und vermischen

Heisse Spargeln im Blätterteig auf einem
Teller anrichten, Sauce dazugeben und ev. mit Kerbel
oder Schnittlauch garnieren

Rindsfiletmedaillon mit Spargeln

4 Rindsfiletmedaillons	würzen
Salz, Pfeffer	

1 EL Bratbutter	erhitzen

Medaillons	zugeben und je nach Dicke und gewünschter Garstufe rundum ca. 4 - 5 Min. kräftig anbraten. Sofort in die vorgewärmte Platte geben und im 80°C heissen Ofen nachgaren lassen

1/2 dl Noilly Prat	ablöschen und beiseite stellen
===	
1 l Wasser	aufkochen
1 Zitrone, in Scheiben	
1 TL Butter	

300 g grüne Spargeln	rüsten, zugeben und während ca. 12 Min. bissfest garen
===	
6 - 8 Morcheln	während 15 Min. in lauwarmem Wasser einweichen, dann gründlich spülen, Pilze in Ringe oder Streifen schneiden.

Spargeln	Spitzen abschneiden und der Länge nach halbieren, die Stangen in kleine Stücke schneiden
===	
10 g Butter	erwärmen

1 Schalotte, geh.	zugeben und dünsten

Morcheln	zugeben und mitdünsten

1 dl Weisswein Bratenjus	ablöschen und auf knapp 1/2 dl einkochen lassen

1 1/2 dl Doppelrahm	zugeben

Salz, Pfeffer	würzen und so lange kochen lassen, bis die Sauce sämig bindet.

Spargeln	beifügen

	Zum Servieren die Rindsmedaillon auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce übergossen, sofort servieren.

Risotto milanese (Pro Person: 60 – 100 g Reis)

10 g Bratbutter 1 EL Olivenöl ---	erwärmen
1 Zwiebel, geh. ---	zugeben und dünsten
300 g Risotto-Reis (Vialone, Ariborio) ---	beifügen und auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
1 dl Weisswein ---	ablöschen und gut verdunsten lassen
1 Briefchen Safran ---	zugeben
7 – 8 dl Bouillon, heiss ---	zugeben, bis der Reis mit der Flüssigkeit bedeckt ist, ohne Deckel einkochen, gut umrühren. Vorgang wiederholen, bis die Reiskörner noch Biss haben und sich von der sämigen Sauce unterscheiden
100 g Sbrinz ca. 1 dl Rahm ev. wenig Butter	nach Belieben zufügen und umrühren und sofort servieren

Rhabarberparfait mit Anis – Meringue (6 Personen)

Parfait:

500 g Rhabarber

in Stücke schneiden und in eine Pfanne geben

75 g Zucker

zugeben und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln, bis sie zerfallen, mit einem Schwingbesen gut verrühren und auskühlen lassen

===

½ Zitrone, Schale und Saft

darunter rühren

3 Eigelb

mit dem Mixer schaumig schlagen, bis die Masse hell ist

100 g Zucker

Rhabarberpüree

darunter ziehen

2 dl Vollrahm

steif schlagen und darunter ziehen; in einen tiefkühlgeeigneten Behälter füllen und zugedeckt ca. 4 Std. tiefkühlen

===

Meringue:

3 Eiweiss

zu Eischnee schlagen

150 g Zucker

zugeben und weiter schlagen, bis die Masse glänzt

1 TL Anis, gehäuft

zugeben und mischen; Masse in Spritzsack mit gezackter Tülle füllen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech Formen spritzen 

Backen: 160° C

2. Rille

ca. 30 Min. (in Türe eine Holzkelle klemmen)

Vom Parfait Kugeln abstechen oder Tranchen schneiden, auf Teller legen, mit Meringue garnieren (ev. noch leicht warm) und mit Schokoladepulver und Melissenblatt garnieren