



18. Januar 2006

Leckerein aus dem Brühteig:

Haselnusswindbeutel mit Rosenkohl-Mostmöckli-
Carpaccio
garniert mit Salat

Gefüllte Hacksteaks mit Kräuterbutter
Tomatenrisotto

Eclair gefüllt mit: Vanillecrème
Moccacrème
Schokoladecrème

Haselnusswindbeutel mit Rosenkohl und Mostmöckli-Carpaccio

Teig:

50 g Butter
1 ¼ dl Wasser
¼ TL Salz

in eine Pfanne geben und aufkochen

80 g Mehl

im Sturz dazugeben und zu einem Teigkloss rühren; etwas auskühlen lassen

1 – 2 Eier, verklopft

nacheinander darunter rühren

1 ½ EL Haselnüsse, gem.

dazumischen

aus dem Teig mit einem Spritzsack oder zwei TL kleine Windbeutel auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben

Backen: 180° C

2. Rille

ca. 25 Min. (**Backofentür nicht öffnen**)

nach dem Backen Tür "mit einer Holzkelle" öffnen und nach ca. 10 Min. ganz öffnen

===

Füllung:

250 g Rosenkohl

rüsten

Salzwasser

aufkochen und die Röschen darin sehr weich kochen; Wasser abgiessen und mit einer Gabel zerdrücken

3 – 4 EL Rahm

zugeben und zu einer festen Masse mischen

Salz, Pfeffer

würzen, erkalten lassen

ev. 1 Pr. Zucker

200 g Rehfilet oder

100 g Mostmöckli, geschn.

Rehfilet kurz in den Tiefkühler legen, anfrieren lassen, dann in dünne Tranchen schneiden

2 – 3 EL Haselnussöl

vermischen und das Fleisch beidseitig damit bepinseln; zugedeckt

1 – 2 EL Balsamico-Essig

im Kühlschrank 2 – 3 Std. marinieren

Salz, Pfeffer

===

Fertigstellung:

Windbeutel mit einer Schere aufschneiden, Böden mit dem Rosenkohlpüree bestreichen und mit je 1 Tr. Carpaccio bzw. 2 – 3 Tr. Mostmöckli belegen; Deckel darauf setzen

Gefüllte Hackfleischsteaks mit Kräuterbutter

100 g Kräuterbutter	in 8 Scheiben schneiden und diese nebeneinander auf einem Teller im Tiefkühler an- oder gefrieren lassen

10 g Butter	in einer Teflonpfanne erwärmen

1 Zwiebel, geh. 1 Knoblauchzehe, gepr. ½ B. Petersilie, geh.	zugeben und alles 3 – 4 Min. dünsten, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen

1 Eigelb 2 EL Rahm 1 EL Senf ½ TL Paprika ¼ TL Curry	beifügen und alles gut mischen

600 g Hackfleisch, gem.	zugeben

Salz, Pfeffer	würzen und die Masse gut durchkneten

Kräuterbutter, gefroren Paniermehl	Fleischmasse in 8 Portionen teilen; in der Mitte jeder Portion je 1 Scheibe gefrorene Kräuterbutter geben und das Fleisch in wenig Paniermehl zu Steaks formen
====	
10 g Bratbutter	erhitzen

Hacksteaks	auf mittlerem Feuer auf jeder Seite während 6 – 7 Min. braten

Tomatenrisotto

10 g Bratbutter	erwärmen

1 Zwiebel, geh. 1 Knoblauchzehe, gepr.	zugeben und dünsten

300 g Risotto-Reis (Vialone, Ariborio) 4 Tomaten, geschn. 1 EL Tomatenpüree	beifügen und auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten

1 dl Weisswein	ablöschen

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

ev. 50 g Parmesan ca.1 dl Rahm	nach Belieben zufügen und umrühren

Eclair mit Schokolade- oder Mokkafüllung

Teig:

2 dl Wasser
50 g Butter
1/2 TL Salz
1 TL Zucker

in Pfanne geben und aufkochen

100 g Mehl

in Schüssel geben und im Sturz dazugeben; zu einem Teigkloss rühren (Wasser muss verdampft sein) und etwas

auskühlen lassen

2 - 3 Eier, verklöpft

nacheinander darunter rühren

Masse in Spritzsack füllen und damit 7 cm lange Streifen auf ein mit Backtrennfolie belegtes Blech spritzen

ev. restl. Ei

Ofenküchlein damit bestreichen

====

Backen: 180° C

2. Rille

ca. 30 Min. (Backofentür nicht öffnen)

nach dem Backen Tür "mit Holzkelle öffnen" und nach ca. weiteren 10 Min. ganz öffnen

====

Füllung:

3 dl Milch
4 EL Zucker
2 EL Mehl
3 Eigelb
100 g Schokolade oder
2 EL Kaffee - Extrakt

alles gut miteinander verrühren und unter ständigem Rühren aufkochen; erkalten lassen

1 TL Kirsch

zum Verfeinern unter die erkaltete Crème ziehen

====

Eclairs aufschneiden, die Crème mit dem Spritzsack einfüllen

====

Glasur:

80 g Puderzucker
1 - 2 EL Flüssigkeit

zusammen gut verrühren (Glasur soll den Löffelrücken gleichmässig überziehen)

1 TL Kaffee- Extrakt oder
1 TL Schokoladepulver- oder
anderes Färbemittel

zugeben und verrühren

====

Eclairs

mit der entsprechenden Glasur überziehen