

habsburg^{er}chuchi

club kochender männer ebikon

Kochabend vom 16. April 2013 von Hämpu Rossier

BISON-TROCKENFLEISCH-CARPACCIO MIT SPARGELSALAT



KALBFLEISCHVÖGEL MIT SPINAT UND PILZEN DAZU BREITE BANDNUDELN



PISTAZIENBISKUIT-GLACE-ROULADE MIT ERDBEEREN



BISON-TROCKENFLEISCH-CARPACCIO MIT SPARGELSALAT

Vorspeise für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 15 Min. + 10 Min. Kochen

500 g	weisse Spargeln
	Salz
1	Schalotte
1 EL	Haselnussöl
4 EL	Rapsöl
3 EL	Apfelessig
1 TL	flüssiger Honig
	Pfeffer
90 g	Bison-Trockenfleisch (1 Packung)
1 TL	Himalayasalz
2 Zweige	glattblättrige Petersilie

Zubereitung

Spargeln vom Köpfchen weg schälen.
Enden frisch anschneiden.
Spargeln in Salzwasser ca. 10 Minuten bissfest kochen.
Spargelwasser abgiessen.
Spargelspitzen wegschneiden.
Stiele in dünne Scheiben schneiden.
Schalotte hacken.
Beide Öle, Essig, Honig und Schalotte verrühren.
Mit Spargeln mischen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Spargelsalat anrichten.
Bison-Trockenfleisch darauflegen.
Himalayasalz darübermahlen.
Petersilienblätter darüberzupfen.

KALBFLEISCHVÖGEL MIT SPINAT UND PILZEN

DAZU BREITE BANDNUDELN

Hauptgericht für 4 Personen

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 20 Min.
+ ca. 15 Min. köcheln lassen

150 g	Kräuterseitlinge
4 EL	HOLL-Rapsöl (hoch erhitzbar)
150 g	Spinat
	Salz, Pfeffer
1	kleine Zwiebel
2	Knoblauchzehen
½	Zitrone
8	Kalbsplätzli à ca. 60 g
1 EL	Mehl
4 dl	Kalbsfond
2 Zweige	Zitronenthymian

Zubereitung

1. Für die Füllung Pilze in Würfelchen schneiden.
In der Hälfte des Öls ca. 2 Minuten dünsten.
Spinat dazugeben und mitdünsten, bis er zusammenfällt.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.
Zwiebel und Knoblauch hacken.
Zitronenzesten abziehen, Zitrone auspressen.
2. Plätzli einzeln zwischen Metzgerpapier oder Tiefkühlbeuteln mit einem Fleischklopper dünn klopfen.
Füllung auf den Schnitzeln verteilen und diese aufrollen.
Mit Zahnstocher fixieren und mit Salz und Pfeffer würzen.
Im restlichen Öl rundum ca. 2 Minuten anbraten.
Fleischvögel aus der Pfanne nehmen.
Zwiebel und Knoblauch im Bratsatz ca. 2 Minuten dünsten.
Mit Mehl bestäuben.
Fond und Zitronensaft dazugiessen.
Aufkochen und gut verrühren, bis die Sauce etwas bindet.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Fleischvögel und Thymian in die Sauce geben.
Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen.
Mit Zitronenzesten bestreuen und servieren.

PISTAZIENBISKUIT-GLACE-ROULADE MIT ERDBEEREN

Dessert für 6 Personen

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

+ 30 Min tiefkühlen

1 TL	Öl für das Backpapier
3	Eier
1 Prise	Salz
120 g	Zucker
70 g	Mehl
10 g	gehackte Pistazien
250 g	Crème d'or Glace Chocolat blanc
250 g	Erdbeeren
1 EL	Puderzucker
2 TL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C vorheizen.
Kuchenblech mit Backpapier belegen und mit Öl bestreichen.
Für das Biskuit Eier, Salz und Zucker mit einem Rührgerät ca. 5 Minuten zu einer schaumigen Creme aufschlagen.
Mehl und Pistazien mischen, löffelweise darunter heben.
Masse auf das vorbereitete Blech giessen und auf der ganzen Fläche gleichmässig ausstreichen.
Im Ofen 8–10 Minuten hell backen.
Biskuit auf ein zweites Backpapier stürzen.
Oberes Backpapier abziehen.
Biskuit unter dem umgestülpten Blech auskühlen lassen.
Harte Biskuitränder wegschneiden.
2. Glace auf ein Schneidebrett stürzen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden.
Glacescheiben auf dem Biskuit auslegen, dabei rundherum einen 1 cm breiten Rand frei lassen.
Glace leicht antauen lassen, dann in das Biskuit einrollen.
Roulade vor dem Servieren 30 Minuten tiefkühlen.
3. Einige ganze Erdbeeren für die Garnitur beiseite stellen.
Restliche Beeren in Scheibchen schneiden.
Mit Puderzucker und Zitronensaft mischen.
Roulade in dicke Scheiben schneiden.
Mit dem Erdbeersalat anrichten und mit den ganzen Erdbeeren garnieren.