



Menü Juni 2009

Green Apple Martini
Gurken + Cherrytomatenhäppchen

Melonensuppe mit Curry

Avocado - Erdbeer - Salat

Kalbsroulade
Gefüllter Lauch

Tiramisu mit Himbeeren



Rita und Reni, 03. Juni 2009

Green Apple Martini

Zutaten für 1 Drink

20 ml Wodka oder Gin
10 ml Grüner - Apfel Sirup
10 ml Saurer - Apfellikör
1 Granny - Smith - Apfelschnitz

Zubereitung:

In ein Martiniglas zuerst Wodka oder Gin über Eiswürfel giessen und dann Apfellikör und Sirup dazugeben. Den Apfelschnitz vom Kerngehäuse befreien. Ein-, aber nicht durchschneiden und den Schnitz an den Glasrand stecken.



Gurkenhäppchen

Ergibt ca. 24 Stück

Käsemasse

150 g Frischkäse, z. B. Kräuterboursin

wenig Salz, Pfeffer

1 Gurke

frischer Dill

in eine Schüssel geben

würzen, gut mischen
in Spritzsack mit gezackter Tülle füllen

waschen, in ½ - 1 cm dicke Scheiben schneiden
Käsemasse aufspritzen

garnieren

Cherrytomaten mit Frischkäse

15 Cherrytomaten

Käsemasse

Basilikumblätter

waschen, halbieren

auf die Schnittflächen spritzen

in feine Streifen schneiden,
garnieren

Melonensüppchen mit Curry

Ergibt 4 Portionen

Zutaten:

- 1 Melone, z. B. Galiamelone
- 1 Schalotte
- 50 g weisser Lauch
- 2 EL Butter
- 0,5 TL Maisstärke
- 8 dl Gemüsebouillon
- 1 TL grüne Currypaste
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 frisches Eigelb
- 1 dl Halbrahm



Aus der Melone mit dem Kugelausstecher pro Person 4 Kugeln für die Garnitur ausstechen. Restliches Melonenfleisch in Stücke schneiden und beiseite stellen. Schalotte und Lauch fein schneiden. In Butter in einer hohen Pfanne 2 Minuten dünsten. Mit Stärke bestäuben und kurz mit dünsten. Melonenstücke, Bouillon und Currypaste zugeben. 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln. Suppe pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Suppe nochmals aufkochen. Pfanne vom Herd nehmen. Eigelb und Rahm verquirlen. Unter Rühren mit dem Schwingbesen in die heisse Suppe einlaufen lassen (= legieren). Suppe nicht mehr kochen.

In Tassen anrichten. Melonenkugeln hineingeben.

Avocado - Erdbeer - Salat

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Salatsauce

3 Esslöffel Crema di Balsamico bianco al limone

2 Esslöffel Olivenöl

1/3 Teelöffel Meersalz

wenig schwarzer Pfeffer

300 g Erdbeeren in Stücken

2 Avocados halbiert, entkernt

1 unbehandelte Zitrone ½ dünn abgeschälte Schale, in feinen Streifen, beiseite gestellt, wenig Saft

Crema di Balsamico und Öl in einer Schüssel gut verrühren, würzen. Erdbeeren mit der Sauce mischen.

Avocados in feine Schnitze schneiden, sofort mit Zitronensaft bestreichen, fächerartig auf Teller anrichten, Erdbeersalat darauf anrichten, mit den Zitronenzesten garnieren.



Kalbsroulade

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Schmoren: ca. 1 ½ Std.

Für ein weites Bratgeschirr

Bohnenfüllung

1 Esslöffel Butter

2 Schalotten

fein gehackt

1 Knoblauchzehe

gepresst

1 Dose Soissonbohnen (ca. 430 g)

abgespült, abgetropft

1 ½ dl Weisswein

¼ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

Butter warm werden lassen. Schalotten andämpfen. Knoblauch und Bohnen begeben, ca. 2 Min. mit dämpfen. Wein dazu giessen, würzen, aufkochen, bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln, bis nur noch wenig Flüssigkeit in der Pfanne bleibt, etwas abkühlen. Bohnen mit einer Gabel oder dem Mini-Stampfer fein zerdrücken.

Braten:

1 kg Kalbsbraten

(z.B. Schulter), vom Metzger so aufgeschnitten, dass ein grosses, ca. 2 cm dickes Rechteck entsteht

¾ Teelöffel Salz

Pfeffer aus der Mühle

70 g Trockenfleisch in Tranchen

(z.B. Mostbröckli)

2 Esslöffel Öl

zum anbraten

1 dl Wasser

1 dl Weisswein

Fleisch auf die Arbeitsfläche legen, beidseitig würzen. Braten füllen, rollen und binden.

Öl im Bratgeschirr in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens ca. 5 Min. heiss werden lassen. Fleisch darin beidseitig je ca. 10 Min. anbraten, hitze reduzieren. Wasser und Wein dazu giessen.

Schmoren:

Ca. 1 ½ Std., Braten von Zeit zu Zeit wenden. Herausnehmen, vor dem Tranchieren zugedeckt ca. 10 Min. stehen lassen, Küchenschnur entfernen. Jus fein pürieren, mit Wasser auf 3 ½ dl ergänzen, heiss werden lassen.



Gefüllter Lauch

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

- 1 kg Bleichlauch in ca. 4 cm langen
Stücken
- 4 Scheiben Toastbrot
- 2 ½ dl Weisswein
- 1 EL Olivenöl
- 5 El Kräuter (z.B. glattblättrige Petersilie, Rosmarin, Thymian),
fein gehackt
- ¾ TL Salz, wenig Pfeffer
- 75 g geriebener Parmesan
- 1 EL Olivenöl
- 1 dl Gemüsebouillon



Mit einem runden Kellenstiel die inneren 4 - 5 Ringe aus dem Lauchstücken drücken, sodass sich der Lauch gut füllen lässt. Lauchinneres fein hacken.

Brot mit 1 ½ dl Weisswein übergießen, kurz einweichen, mit einer Gabel zerdrücken.

Öl in einer Pfanne warm werden lassen, gehackten Lauch ca. 2 Min. andämpfen, Brot und Kräuter kurz mitdämpfen. Würzen, in einer Schüssel abkühlen.

Parmesan darunter mischen, Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle geben (ca. 12 mm Durchmesser) geben, Lauchstücke füllen.

Öl in derselben Pfanne warm werden lassen, gefüllte Lauchstücke hineinstellen, evtl. restliche Füllung dazwischen verteilen. Restlichen Wein und Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Min. knapp weich dämpfen.



Tiramisu mit Himbeeren

Für 4 Personen

12 - 16 Löffelbiskuits, ca. 100 g

in flache Form verteilen

500g Himbeeren

die eine Hälfte beiseite stellen
die andere Hälfte in den Massbecher
geben

2 - 3 EL Puderzucker

1 - 2 EL Zitronensaft

beifügen, mixen
auf die Löffelbiskuits geben
Himbeeren darüber verteilen

250 g Mascarpone

150 g Quark

1 - 2 EL Zucker

1 EL Vanillezucker

in eine Schüssel geben, gut verrühren

1 ½ dl Rahm

schlagen
sorgfältig unter die Mascarpone-
masse mischen
auf die Erdbeeren verteilen
Sofort zugedeckt ca. 2 Std. kühl
stellen

einige Erdbeeren

garnieren

Tipp

Himbeeren durch andere Beeren oder 1 Portion Fruchtkompot ersetzen

