



Partneressen 3. November 2010

Mille-Feuilles d'Omelettes



Kürbissuppe



Vitello alla cirotana

(Kalbsragout mit Kalbsklösschen)

Glasierten Karotten und Pfälzer Rüben

Kartoffelpüree



Schokoladenkuchen

mit Doppelrahm und

diversen Früchten

Annick, Beatriz und Marianne

Mille-Feuilles d'Omelettes (Buntes Schichtenomelette)

Zutaten für ca. 6-8 Personen

- 1 EL Olivenöl
- 1 mittelgrosse Zwiebeln, fein gehackt
- 10 grosse Eier
 - Feines Meersalz und schwarze Pfeffer aus der Mühle
- 30 g frisch geriebener Parmesan
- 30 g glatte Petersilie gehackt
- 1 rote Paprikaschote, geröstet, geschält, entkernt und sehr fein gewürfelt
- 60 g Tapenade
- 1 mittelgrosse Tomate, enthäutet, entkernt und fein gewürfelt
- 75 g Butter

Vorbereitung

Das Olivenöl in einer kleinen Pfannen bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Zwiebeln darin 2 – 3 Minuten anschwitzen, bis sie weich und glasig, aber nicht gebräunt sind. Beiseite stellen.

In fünf kleinen Schüsseln jeweils 2 Eier mit einer Prise Salz und Pfeffer schaumig rühren. Den Parmesan mit den Eiern der ersten Schüssel verrühren. In die zweite Schüssel die gehackte Petersilie geben. Die Paprikawürfel und die sautierten Zwiebeln in die dritte, und in die vierte die Tapenade. Den Eiern in der fünften Schüssel die Tomatenwürfel zufügen.



Die Omelette nacheinander in einer mittelgrossen, beschichteten Pfanne zubereiten. Jeweils 15 g Butter erhitzen und die Eimasse darin stocken lassen, bis sie noch weich, aber nicht mehr flüssig ist. Die Omeletten auf einen runder Servier- oder Edelstahlplatte farblich abwechselnd aufeinander schichten. Obenauf eine zweite runde Platte legen und z. B. mit zwei Konservendosen beschweren. Etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Omelettetapel in Würfel mit etwa 2 cm Kantenlänge schneiden und in jeden Würfel einen Zahnstocher stecken. Sofort servieren.

Kürbissuppe

Zutaten für 4 Personen

800 g Kürbis geschält, geschnitten
100 g Zwiebel, klein schneiden
50 g Kartoffel, in Würfel
200 g Äpfel geschält, geschnitten
2 Zehen Knoblauch, klein schneiden
2 El. Olivenöl
150 g Stangensellerie geschnitten
1 Lauch, das Weiße, geschnitten
1 l Gemüsebouillon
Salz, Pfeffer
Kürbiskerne geröstet

Zubereitung

- Zwiebeln, Knoblauch, Stangensellerie, Lauch und Äpfel in Olivenöl glasig dünsten.
- Kürbis und Kartoffeln dazugeben.
- Mit Gemüsebouillon auffüllen.
- Ca. 30 Minuten köcheln lassen.
- Abschmecken, mit dem Stabmixer pürieren und passieren.
- In vier Teller verteilen und die gerösteten Kürbiskerne darüber streuen.



Vitello alla cirotana

Zutaten für 4 Pers

Für das Ragout:

640 g Kalbsvoressen (Kalbsschulter)
10 g Weismehl
2 Zwiebeln, fein geschnitten
4 Knoblauchzehen, feingeschnitten
20 g Tomatenpüree
2 dl trocken Weisswein
400 g Kalbsfond (Kalbssauce)
Gewürzsäcklein (Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Gewürznelken, Majoran, Thymian)
Salz, Pfeffer, Maizena

Für die Kalbsklösschen

250 g mageres Kalbsfleisch
1 kleine Zwiebeln, grob hacken
1 Scheibe altbackenes Weissbrot (von Vortag)
1 kleines Ei
Salz, Pfeffer, Öl
½ Tl feine abgeriebene Bio-Zitronenschale

Garnitur

40 g Perlzwiebeln, geschält
100 g Karotten, geschält
100 g Pfälzer Rüben
Butter, Salz, Pfeffer, Zucker, Gemüsebouillon

Zubereitung Kalbsragout:

- Die Fleischwürfel würzen und leicht mit Mehl bestäuben.
- In einer Pfanne im heissen Öl allseitig anbraten.
- Das überschüssige Öl abgiessen.
- Zwiebeln und Knoblauch begeben und dünsten.
- Tomatenpüree begeben und kurz mitrösten.
- Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen.
- Mit braunen Kalbsfond auffüllen und das Gewürzsäcklein begeben.

- Zugedeckt im Ofen weich schmoren, das Öfteren abfetten und abschäumen, ca. 45 – 55 Min
- Das Fleisch mit einen Schaumkelle herausnehmen und das Gewürzsäcklein entfernen.
- Die Sauce mit Maizena binden.
- Das Fleisch wieder in der Sauce geben und abschmecken.

Zubereitung Kalbsklösschen:

- Kalbsfleisch trockentupfen, in grobe Stücke schneiden.
- Brot entrinden und grob würfeln.
- Fleisch, Zwiebeln und Brot in Blitzhacker pürieren.
- Mit Ei vermischen.
- Mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen.
- Aus der Masse 3 cm grosse Klösschen formen, kurz in Öl anbraten.
- In das Ragout legen, 20 Minuten mitgaren.

Zubereitung Garnitur:

- Perlzwiebeln in Butter mit wenig Zucker und Salz kurz dünsten, mit Wasser ablöschen, weich garen und glasieren.
- Karotten und Pfälzer Rüben in 1 cm grosse Würfel schneiden und weich garen, zusammen mit den Zwiebeln in wenig Butter schwenken und abschmecken.
- Gemüse über das Fleisch geben und servieren.

Glasierte Karotten und Pfälzer Rüben

Zubereitung

- Butter in einen Topf geben und schmelzen lassen.
- Zucker dazu geben und auflösen lassen.
- Karotten und Pfälzer Rüben dazu geben und kurz schwenken.
- Mit der Bouillon ablöschen und weich garen. (Leichter Biss sollte noch vorhanden sein).
- Die Karotten aus der Flüssigkeit nehmen.
- Die Flüssigkeit reduzieren, dann die Gemüse wieder dazu geben und glasieren (in der leicht sirupartigen Flüssigkeit wenden).

Kartoffelpüree

Zutaten	4 Pers	10 Pers
Kartoffeln, mehlig	450 g	1100 g
Butter	20 g	50 g
Vollmilch	80 g	200 g
Muskatnuss, gerieben		
Salz		

Zubereitung

- Kartoffel schälen, würfeln, in heissem Salzwasser kochen, das Überflüssige abschäumen.
- Abschütten, etwas ausdampfen lassen und heiss pürieren.
- Butterflocken und heisse Vollmilch nach und nach dazugeben und glatt rühren.
- Mit Muskat und Salz abschmecken.

Hinweise: Die Butter wie auch Teile der Milch können mit Vollrahm, Sauerrahm, Mascarpone, Joghurt oder kalt gepresstem Olivenöl ergänzt werden. Gehackte Kräuter, Safran oder saisonale Produkte wie pürierte Kastanien geben eine persönliche Note.



Schokoladenkuchen

Zutaten für 16 Stücke

200 g Bitterschokolade (mind. 70% Kakaoanteil)

200 g Butter

4 Eier

200 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

10 g Mehl

Butter und Mehl für die Form

0.5 dl Doppelrahm

Nach Belieben Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

- Die Schokolade in kleine Stücke brechen und mit der Butter in einer Metallschüssel im Wasserbad schmelzen, dabei hin und wieder umrühren. Auskühlen lassen.
- Die Eier trennen. Mit einem Spatel Eigelbe, Zucker, Vanillezucker und Mehl sorgfältig mit der flüssigen Schokolade vermengen.
- Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Eiweisse steif schlagen und mit einem Schneebesen locker unter die Schokoladenmasse heben.
- Die Springform (26 cm ø) mit Butter einfetten und bemehlen. Den Schokoteig in die Form füllen, behutsam glatt streichen und im vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen.
- Den Schokoladenkuchen in der Form abkühlen lassen und lauwarm servieren – nur so entfaltet er sein ganzes Aroma. Vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestäuben oder Doppelrahm garnieren.

Hinweise: Von diesem Schokoladenkuchen werden zum Dessert in der Regel nur kleine Stücke angeboten, da er sehr üppig und gehaltvoll ist. Er hält sich problemlos 3 – 4 Tagen im Kühlschrank, sollte dann aber vor dem Servieren Zimmertemperatur annehmen.

