



Birmichelle

CHOCHETE 422

Sigi Schlesinger

22. September 2014

KOCHEN MIT ALKOHOL

BEGRÜSSUNGSAPÉRO

Hugo

APÉRO

Erbsli-Schinken-Täschli

SUPPE

Lauwarme Melonensuppe

VORSPEISE

Artischockenherzen au Gratin

HAUPTSPEISE

Kalbssteak an Whiskysauce
Nüdeli und Gemüse

DESSERT

Flammierte Orangen-Crêpes mit Vanilleeis

WEINE

Chardonnay, Côtes de Gascogne IPG – Domaine Tariquet
Portico Major Crianza, Rioja DOCa

en Guete
Sigi

ERBSLI-SCHINKEN-TÄSCHLI

Für 30 Stück

Backpapier fürs Blech

3 rechteckig ausgewallte Butter-Blätterteige, ca. 550 g

Füllung:

225 g tiefgekühlte Erbsli, extrafein

150 g Schinken, klein gewürfelt

200 g Kräuterfrischkäse, z. B. Gala

2 Eiweiss

Salz

Pfeffer

2 Eigelb, zerquirlt, zum Bestreichen

Zubereitung

1. Teig auslegen, längs halbieren.
2. Für die Füllung alle Zutaten mischen, würzen.
3. Die Teigländer mit Eigelb bestreichen. Auf der unteren Teighälfte je 5 Häufchen Füllung verteilen. Obere Teighälften darüber legen. Gut zusammendrücken. Zwischen den Teigtäschli durchschneiden, auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Mit dem restlichen Eigelb bestreichen.
4. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 15 - 20 Minuten backen.

LAUWARME MELONENSUPPE

Für 12 Personen

4 Galia-Melonen, gerüstet, in Stücke geschnitten

3 Zwiebeln, gehackt

Butter zum Dämpfen

3 dl Bouillon

3 dl Halbrahm

Salz

Pfeffer

300 g Rohschinkentranchen

ca. 300 g Grissini-Stängel

Zubereitung

1. Melone und Zwiebel in der Butter andämpfen. Mit Bouillon und Halbrahm ablöschen. Bei kleiner Hitze 5-10 Minuten köcheln lassen.
2. Suppe pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Leicht auskühlen lassen, sodass sie lauwarm ist. In Tellern oder Tassen anrichten.
4. Rohschinkentranchen um die Grissini wickeln. Zur Suppe servieren.

Die Suppe schmeckt auch heiss oder kalt.

ARTISCHOCKENHERZEN AU GRATIN

Für 12 Personen

2kg Artischockenherzen in Dosen (Gewicht inkl. Flüssigkeit)

Einlegeflüssigkeit aus den Dosen

40gr Butter

80gr Mehl

2dl Fleischbouillon

4dl Rahm

Muskat, Aromat, Thymian

100gr geriebener Greyerzerkäse

Butterflocken

Salat

Zubereitung

1. Die Dosen öffnen und die Artischockenherzen sorgfältig abschütten. Gut abtropfen lassen, die Einlegeflüssigkeit beiseite stellen.
2. Die Artischockenherzen in eine bebutterte Gratinform stellen, sodass sie dicht nebeneinander stehen.
3. Für die Sauce die Butter erhitzen, das Mehl darin anschwitzen. Die Pfanne beiseite ziehen und mit dem Artischockenwasser (Einlegeflüssigkeit) und dem Bouillon ablöschen. Gut umrühren und 5 Minuten kochen.
4. Mit Rahm verfeinern und nachwürzen. 2/3 vom Käse (65gr) unter die feine Sauce ziehen.
5. Die Artischockenherzen mit der Sauce überziehen, sodass sie knapp nicht gedeckt sind.
6. Den restlichen Käse darüber streuen und mit Butterflocken abschliessen.
7. In den vorgeheizten Backofen schieben und während 25 Minuten bei 210 Grad goldgelb überbacken.

8. Salat rüsten und in italienischer Sauce anrühren

9. Gratinierte Artischockenherzen auf Tellern anrichten und mit Salat garnieren.

KALBSSTEAK AN WHISKYSAUCE

Pro Person 1 Kalbssteaks zu ca. 150 gr

Bratbutter oder Bratcrème

Salz

Pfeffer

4 EL Mehl

1,0 dl Whisky oder Bouillon

4 dl Bouillon

8-12 EL Rahm

Salz

Cayennepfeffer

Bei Bedarf mit weiterem Whisky abschmecken

Blütenpfeffer zum Garnieren

Nüdeli

Gemüse

Zubereitung

1. Fleisch in der heissen Bratbutter beidseitig je 3-4 Minuten braten. Würzen, im Ofen bei 60 Grad warm stellen.
2. Mehl in die Pfanne geben, hellbraun rösten. Mit Whisky und/oder Bouillon und Rahm ablöschen. Aufkochen, 5 Minuten köcheln. Mit Salz, Cayennepfeffer (Achtung, nicht zuviel nehmen) und bei Bedarf Whisky abschmecken. Fleisch in die Sauce geben und nochmals erhitzen.
3. Fleisch und Sauce auf Tellern anrichten. Mit Blütenpfeffer garnieren.

Nüdeli und Gemüse zubereiten und zu den angerichteten Kalbssteaks servieren.

FLAMBIERTE ORANGEN-CRÊPES MIT VANILLEEIS

Crêpes

250gr Mehl
1 Prise Salz
2 Esslöffel Zucker
2 Päckli Vanillezucker
5dl Milch
4 Eier
2 Eigelb
100 gr Butter flüssig
100 gr Orangeat-Würfelchen
2 Orangen, abgeriebene Schale
Butter, zum Backen

zum Flambieren

6 Esslöffel Zucker gehäuft
2 Teelöffel Zitronensaft
100 gr Butter
6 dl Orangensaft
1 dl Grand Marnier
1 dl Cognac

zum Servieren

Vanilleeis

Zubereitung

1. Mehl, Salz, Zucker, Vanillezucker und Milch zu einem glatten Teig rühren. Die Eier und das Eigelb verquirlen und beifügen. Die flüssige Butter unterrühren.
2. Die Orangeat-Würfelchen so fein wie möglich hacken und mit der abgeriebenen Orangenschale zum Teig geben. Mindestens 30 Minuten ausquellen lassen.
3. Auf der Crêpes-Pfanne mit anfangs etwas Butter dünne Crêpes backen. Die Crêpes zu Dreiecken falten und warm stellen.
4. Zum Flambieren alle Zutaten bereitstellen.
5. In der Bratpfanne den Zucker mit dem Zitronensaft zu hellbraunem Caramel schmelzen. Die Butter beifügen und aufschäumen lassen. Sofort mit Orangensaft ablöschen. Unter Rühren leicht einkochen lassen. Dann die Crêpes in die Orangensauce legen und etwa 2 Minuten erwärmen.
6. Den Grand Marnie und den Cognac darüber giessen und entzünden. Unter Schütteln der Pfanne den Alkohol vollständig verbrennen lassen.
7. Zum Servieren die warmen Crêpes mit etwas Orangensauce und einer Kugel Vanilleeis in tiefen Tellern anrichten.