



Fleisch aus dem Ofen

Verantwortlicher Koch: Walter Hinterberger
Grundrezepte: für vier bis sechs Personen

Apéro

Apéro-Spiesschen mit Brie;
Kir mit Speck - Prussiens

Vorspeise

Broccoli-Tempura

Suppe

Bouillon mit Safran-Eierstich

Hauptspeise

Kalbsmedaillons mit Kresseschaum
und Rösti-Tätschli

Dessert

Birnen-Zitronenquark mit
Mini-Gugelhöpfl

Getränke

Wasser, Kir aus Crème de Cassis & Weisswein Aigle
Weisswein: MONT – SUR - ROLLE
Rotwein: AMICONE aus Veneto (Italien)

En Guete wünscht Euch Walter

Birmensdorf, 24. August 2015

Apéro: Apéro- Spiesschen mit Brie (Grundrezept für 6 Personen)

Vor- und zubereiten: ca. 30 min

200 g Käse Brie, keine weiche Sorte
20 Stk. weisse Trauben, Dörraprikosen, Zitronenmelisse - Blätter,
Holzspiesschen

Pfeffer-Honig-Sauce

4 EL flüssiger Honig
1 TL gemischter Pfeffer, grob zerstoßen
1 TL essbare Blütenmischung

Zubereitung: 1. Den Käse in Würfel schneiden, mit Traubenbeeren und Dörraprikosen abwechslungsweise auf Holzspiesschen stecken mit Zitronen- Melissenblätter garnieren
2. Honig, Pfeffer und Blütenmischung vermischen, zum Käse servieren

Kir mit Speck – Prussiens (Grundrezept für vier Personen)

Vor- und zubereiten: ca. 45 min

Ofen auf 200°C vorheizen; 12-15 min in der Mitte des Ofens backen

Kir:

8 TL Crème de Cassis, gut kühlen
4 dl weisser Aigle, gut kühlen

Prussiens:

150 g Bratspeck
1x 320g rechteckig ausgewallter Butterblätterteig
3-4 EL Dijon-Senf oder blauer Thomi - Senf

Zubereitung: 1. Den Speck in einer beschichteten Bratpfanne leicht knusprig braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Den Blätterteig (**direkt aus dem Kühlschrank**) mit einem Pinsel dünn mit Senf bestreichen, Speck darüber verteilen, leicht andrücken. Teig längsseits von beiden Seiten zur Mitte hin einrollen. Leicht zusammendrücken.
30 min im Kühlschrank kühl stellen (10 min im Tiefgefrierschrank)
3. Die Doppelrolle in 0.5 cm dicke Scheiben schneiden, mit 2 cm Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens **12-15 Minuten backen**.

Vorspeise: Broccoli-Tempura (pro Person 3 - 4 Röschen)

Vorbereitung: ca. 10 min, Zubereitung: ca. 40 min

400 g Broccoli in Röschen

Apfelsaft – Teig:

100 g Mehl
2 EL Maismehl
½ TL Salz
1 EL Zitronenmelissen - Blätter, fein gehackt
1 ¼ dl Apfelsaft
½ TL Zitronensaft
1 Ei
1 Flasche Öl zum Frittieren
wenig Backpulver

Zitronen-Crème-fraîche:

180 g Crème fraîche
½ Apfel, an der Bircherraffel gerieben
½ Zitrone, abgeriebene Schale und wenig Saft
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Garnitur: Apfelstäbchen mit Zitronensaft gemischt
einige Zitronenscheiben
Zitronenmelissen - Blättchen

- Zubereiten:
1. Broccoli kurz blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen
 2. Für den Teig Mehl, Maismehl, Salz und Zitronenmelisse misch. Apfelsaft, Zitronensaft und Ei dazugeben, zu einem glatten Teig rühren, würzen und zugedeckt 30 Minuten stehen lassen.
 3. Für die Zitronen-Crème-Fraîche alle Zutaten verrühren, würzen.
 4. Kurz vor dem Frittieren Broccoli portionenweise im Mehl wenden. Überflüssiges Mehl gut abklopfen. Portionenweise durch den Teig ziehen und im 180 °C heissen Öl frittieren. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen lassen.
 5. Garnieren, sofort heiss mit der Sauce servieren.

Suppe: Bouillon mit Safran-Eierstich (für 4 Personen)

Vorbereitung: ca. 40 min; Garen: 12-15 min

1 x 53g	Ei
0.75 dl	Milch, lauwarm
½ Briefchen	Safran
2 Prisen	Salz
Wasser	bis unter Formrand, siedend
6 dl	Gemüsebouillon
40 Stk	Safranfäden (pro Teller 10 Stück , damit diese ein farbiges Bild ergeben)
0.5 dl	Sherry
2 EL	Petersilie, fein gehackt

- Zubereiten:
1. Alle Zutaten bis und mit Salz mit dem Schwingbesen gut verrühren, durch ein Sieb in die **eingefetteten** Förmchen giessen, mit Alufolie abdecken.
Gefalteten Lappen in eine Pfanne legen, Förmchen darauf stellen
Siedendes Wasser bis unter Höhe der Förmchen einfüllen
 2. Aufkochen, zugedeckt bei mittlerer Hitze (Wasser nur leicht köcheln) 12-15 min garen. **Garprobe**: Die Masse darf auf Fingerdruck nur noch wenig nachgeben. Auskühlen.
Eierstich mit einem Messer vom Rand lösen, aus der Form stürzen, in **rhombische** Stücke schneiden.
 3. Bouillon mit den Safranfäden aufkochen, Sherry beigeben
 4. Eierstich in die Suppenteller verteilen, Bouillon dazugiessen
Petersilie darüber streuen.

Form: Für 3 ofenfeste Förmchen oder Gläser von je ca. 9 cm Ø, **gefettet**
„Zange“: Damit die heissen Förmchen aus dem Wasser genommen werden können.

Hauptspeise: Kalbsmedaillons mit Kresseschaum und Röstitätschli (für vier Personen)

Vor- und Zubereitung Medaillons: ca. 40 min; Niedergaren: ca. 40 min

4-8 Stück Kalbsmedaillons
3 EL Bratbutter
Je ½ TL Salz und Pfeffer

Vor- und Zubereitung vom Kresseschaum: ca.30 min

50 g mehligkochende Kartoffeln (dünne Scheiben);
50 g Lauch, in feinen Streifen
30 g Sellerie, in kleinen Stücken
2 Msp Korianderpulver (Msp = Messer-Spitze)
4 dl Kalbsfond oder Fleischbouillon
50 g Garten- oder Brunnenkresse; 20g für die Garnitur beiseite stellen
1.5 dl Kaffeerahm
½ TL Zitronensaft
Wenig Salz und Pfeffer
1 Stk. Eiweiss, mit einer Prise Salz steif schlagen

Röstitätschli Zutaten und Zubereiten (für vier Personen)

Vorbereiten:ca. 20 min schälen und fein reiben

Backen: ca. 20 min in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze

1kg fest kochende Kartoffeln (pro Person 4 mittlere Kartoffeln)
1Stk. Zwiebel
Nach Bedarf Salz
Nach Bedarf Bratbutter

Fleisch:

Ca. 30 min. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.
Ofen auf 80 Grad vorheizen. Platte, Teller und Sauciere vorwärmen
Medaillons portionenweise beidseitig ca. 4 Minuten kräftig anbraten.
Fleisch würzen, auf die vorgewärmte Platte legen.

Niedergaren 40 min; in der Mitte des Ofens. **Kerntemperatur** soll ca. 55 °C sein
Die Medaillons können anschliessend bei 60 °C bis 30 min warm gehalten werden.

Kresseschaum:

Kartoffeln, Lauch, Sellerie, Korianderpulver und Kalbsfond in einer Pfanne aufkochen und dann Hitze reduzieren.

Gemüse weich köcheln, dieses in ein Mixglas geben und Flüssigkeit auf 1 dl einköcheln lassen

Kresse und Kaffeerahm ebenfalls ins Mixglas geben, alles fein pürieren.

Zur eingekochten Flüssigkeit geben, nur noch heiss werden lassen.
Zitronensaft begeben, würzen.
Eischnee sorgfältig darunterziehen, sofort servieren

Röstitätschli

Alles mit einer Gabel mischen, die rohe Röstli in einen Formring von ca. 11 cm (**in der Pfanne**) füllen und leicht andrücken.
In Bratbutter und bei mittlerer Hitze knusprig backen; immer wieder wenden

Servieren:

Wenig Schaum auf die vorgewärmten Teller verteilen. Fleisch anrichten.
Restlichen Schaum separat dazu servieren. Garnitur mit Garten- oder Brunnenkresse.

Dessert: Birnen-Zitronenquark (für 4 bis 6 Personen)

Vor- und Zubereitung: ca. 2 ½ Stunden (Vorbereitung am Vortag)

2 Eigelb
3 EL Zucker
1 Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
200 g Halbfettquark
150 g Saurer Halbrahm
2 reife Birnen, z.B. Williams
0.50 dl Rahm oder Halbrahm
2 Eiweiss
1 Prise Salz
3 EL Zucker
2 EL Zitronensaft
1 EL Williamine (oder nach Belieben)

2 EL Zucker
0.50 dl Wasser

- Zubereitung:
1. Eigelb und Zucker rühren bis die Masse hell wird
 2. Zitrone (Schale & Saft), Halbfettquark & sauer Halbrahm zur hellen Masse geben und glattrühren = Quarkmasse.
 3. Halbrahm steif schlagen und darunterziehen
 4. Eiweiss und Prise zusammen steif schlagen
 5. Zucker begeben, kurz weiterschlagen, dann sorgfältig unter die Quarkmasse ziehen
 6. Birnen schälen und Stücke schneiden, mit 2 EL Zucker und 0.50 dl Wasser bissfest weichkochen, $\frac{3}{4}$ der gekochten Birnen in die Gläser Einfüllen, Rest für Garnitur verwenden
 7. Birnen mit Williamine beträufeln und die Crème darüber anrichten.
1 bis 2 Stunden im Kühlschrank kühl stellen.

Mini-Gugelhöpfl (Beilage zu Dessert: Menge für 18 Gugelhöpfl)

Vor- und Zubereiten: ca. 45 Minuten

100 g Butter (weich)
120 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
150 g Mehl
½ TL Backpulver
0.5 dl Milch
1 TL Vanillepaste (Mark von Vanillestengel)
3 TL geriebene Orangenschale
2 EL Puderzucker

- Zubereitung:
1. Backofen auf 180 °C vorheizen
 2. Butter, Zucker und Salz mit einem Handrührgerät ca. 2 Minuten schaumig rühren, bis eine helle Masse entsteht.
 3. Ei dazugeben und verrühren.
 4. Mehl und Backpulver unter den Teig heben
 5. Milch dazugiessen und glattrühren.
 6. Gugelhopf-Form einfetten, Teig mit Spritzsack in die Förmchen spritzen.
 7. In der unteren Ofenhelfe ca. 20 Minuten backen.
 8. Gugelhöpfl in der Form auskühlen lassen, dann aus der Form nehmen. Mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Form: Minigugelhopf-Form à 18 Stk.

Walter Hinterberger

Birmensdorf, 24. August 2015