



Anmerkungen zum gewählten Menü

Passend zu unserem Jahresthema 2019 «Rezepte aus unserem Kochbuch» haben wir der Jahreszeit entsprechende Rezepte mit einem leicht maritimen Touch bei Apéro/Vorspeise gewählt. Für jeden Gang servieren wir ein abgestimmtes passendes Getränk. Wir wünschen euch gutes Gelingen und en Guete!

Thonmousse auf gerösteten Baguettescheiben

Thunfischtatar auf Avocado mit Gemüsemousse an Wasabi-Joghurtsauce

Kalbstäschli römische Art (Involtini) und Ofetüri

Erdbeermousse Piemontese

Zeitplan

Zeit	Wer	Menu
18 0		
18 0	Uwe/Martin	
18 30	Uwe/Martin	Apero
19 00	A1 + B1	Dessert
19 00	A2 + B2	Vorspeise
19 30	A1 + B1	Hauptspeise
19 30	A2 + B2	Hauptspeise
19 55	alle	
19 55	A2 + B2	Hauptspeise
20 00	A1 + B1	
20 00	alle	
20 30	A2 + B2	Hauptspeise
20 35	A2 + B2	Hauptspeise
20 35	A2 + B2	Hauptspeise
20 35	A1 + B1	Hauptspeise
20 40	A1 + B1	Hauptspeise
20 45	A1 + B1	
20 50	alle	
21 30	alle	
21 40	A + B	Dessert
21 40	Urs	
21 45	alle	
22 15	alle	

Thonmousse auf Baguettescheiben (Kochbuch Seite 13)

- 1 Dose* *rosa Thon (in Öl)*
2-4 EL *Mayonnaise (wahlweise mit 2 Esslöffel Frischkäse ergänzen)*
1-2 TL *Olivenöl*
 wenig Zitronensaft
 Kapern, ein paar Oliven und eine kleine Schalotte (in ganz feine
 Streifen geschnitten) für Deko
 Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
- 1* *Baguette, etwas Olivenöl zum Rösten*

Zubereitung

Öl aus der Dose ableeren. Thon zerzupfen, mit der Mayonnaise ein paar Tropfen Zitronensaft (wahlweise mit etwas Frischkäse und ein paar Kapern) fein pürieren. Nach Bedarf etwas Öl zufügen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Cayenne abschmecken.

Baguette in dünne schräge Scheiben schneiden und mit wenig Olivenöl bestreichen. Die Scheiben im 220 Grad vorgeheizten Ofen nur kurz goldig anrösten und auskühlen lassen.

Die Thonmousse mit einem Spritzsack auf den Brotscheiben* anrichten und wahlweise mit Kapern und/oder kleinen Olivenstücken und/oder feinen Zwiebelstreifchen garnieren.

*Tipp: statt Brotscheiben können kleine im Detailhandel erhältliche Blätterteigpastetli gefüllt werden.

Weinempfehlung

Colli Nobili Millesimato, Prosecco Valdobbiadene, 2017

Vorspeise

Thunfischtatar auf Avocado mit Gemüse mousse an Wasabi-Joghurtsauce (Kochbuch Seite 34)

Thunfischtatar

240 g Thunfisch (Sushi-Qualität)
100 g rote Zwiebeln/Schalotten
1 reife Avocado
2 EL Traubenkern- oder Olivenöl
1-2 TL frischer Zitronensaft
1-2 TL weisser süsser Balsamico
schwarzer Pfeffer, Salz, Fleur de Sel
wenig Wasabi und Sojasauce

4 Ringformen (Grösse ca. 6 cm) zum Anrichten.

Gemüse mousse

300 g Pastinake
20 g Pistazien
150 g Rüebl
2 dl Halbrahm
3 Blätter Gelatine

Wasabi-Joghurtsauce

1 Naturjoghurt
wenig Wasabi, wenig Salz

(für die Sauce alles gut vermischen)

Gemüse mousse (muss am Vortag zubereitet werden)

Gelatineblätter (je 2 und 1 Blatt separat) in kaltem Wasser einlegen. Gerüstete Pastinaken- und Rüeblstücke separat im Salzwasser weich kochen. Mit dem Mixstab separat pürieren und auskühlen lassen. Pistazien schroten und nur unter die Pastinakenmasse mischen.

Die Gelatineblätter (2x bei Pastinake, 1x bei Rüeblmasse) in der noch warmen Masse auflösen, gründlich unterrühren. Mit Salz und wenig Cayenne abschmecken. Rahm steif schlagen, 2/3 unter die Pastinaken-Masse und 1/3 unter die Rüebl-Masse ziehen. Eine runde Auflauf- oder Springform (Grösse 18-20cm) mit Folie auslegen und die Masse mit dem Spritzsatz getrennt einfüllen (z.B. aussen Pastinake, innen Rüebl). Über Nacht kaltstellen.

Thunfischtatar

Die Zwiebeln/Schalotten fein hacken und mit süßem weißem Balsamico marinieren. Den Thunfisch (evtl. noch leicht angefroren) mit einem scharfen Messer in ca. 5-6 mm grosse Würfel schneiden. Etwas Sojasauce mit Wasabi mischen, Thunfischwürfel damit und etwas Traubenkern-/Olivenöl marinieren. Nach Belieben mit Pfeffer/Salz abschmecken.

Avocado ebenfalls in kleine Würfel schneiden und sofort mit verdünntem Zitronensaft marinieren. Vor dem Anrichten gut absieben und ebenfalls nach Bedarf mit etwas Salz/Pfeffer würzen.

Anrichten: auf dem Teller in einer Ringform zuerst die Avocadowürfel, anschliessend die marinierten Zwiebeln/Schalotten und oben das Thunfischtatar einfüllen, leicht anpressen (evtl. kühlstellen). Ringform vorsichtig entfernen. Mit Fleur de Sel würzen.

Die Gemüsemousse-Stücke neben dem Tatar platzieren, die Wasabi-Joghurtsauce mischen und auftupfen. Mit einem Zahnstocher Herzen ziehen.

Die Vorspeise mit etwas Ruccola oder feinen Salatblättern (evtl. mit etwas süßem Dressing) garnieren.

Weinempfehlung

Tavel Vieilles Vignes, 2017, Spitzen-Rosé südl. Rhônegebiet



Hauptspeise

Kalbstäschli römische Art (Involtini) (Kochbuch Seite 85)

8	<i>dünne Kalbsschnitzel à ca. 60 g</i>
50 g	<i>Parmaschinken</i>
75 g	<i>Bratspeck</i>
3 EL	<i>Frischkäse (evtl. Pfeffer Cantadou)</i>
8	<i>Salbeiblätter</i>
1 dl	<i>Kalbsfonds</i>
4 EL	<i>Marsala</i>
2 EL	<i>Sonnenblumenöl</i>
20 g	<i>Butter</i>
	<i>Salz, Pfeffer, etwas Bratensauce, grüne Garnitur (Salatblätter, Kräuterzweig)</i>

Vorbereitung für Niedergaren/Warmhalten: eine Ofenform in den 80 Grad warmen Ofen stellen.

Kalbsschnitzel sehr dünn klopfen/streichen, mit Salz/Pfeffer würzen. Den weichen Frischkäse auf die Schnitzel streichen. Salbeiblätter, Rohschinken und Speck fein schneiden und auf den Schnitzeln verteilen (ca. 1 cm Rand freilassen). Das Schnitzel zu einem Täschli „falten“ und mit Zahnstochern gut schliessen.

Die Fleischtäschli im Sonnenblumenöl scharf anbraten (je nach Dicke ca. 5-7 Minuten). Zahnstocker entfernen und das Fleisch umgehend in die vorgewärmte Form legen und bei 80 Grad ca. 10-12 Minuten weitergaren lassen.

Für die Sauce den Bratensatz mit Marsala und Kalbsfond ablöschen. Etwas Bratensauce (z.B. ca. 0,5 cm s'Wunder) mit wenig Wasser einrühren. Sauce etwas einkochen, nach Bedarf nachwürzen und anschliessend mit kleinen Flocken kalter Butter die Sauce aufmontieren.

Anrichten: Zuerst eine Portion des Ofetüri (z.B. mit einer Ringform oder grossen Tasse ausstechen) auf den Teller legen. Pro Person zwei Involtini auf den Teller legen (z.B. ein Involtini schräg aufschneiden). Die heisse Sauce darüber verteilen, Teller mit Salatblätter oder Kräuterzweig garnieren.

Ofetüri (Kochbuch Seite 104)

500 g	<i>mehlig kochende Kartoffeln</i>
100 ml	<i>Milch</i>
50 g	<i>Butter</i>
	<i>Salz, Cayennepfeffer, Muskatnuss</i>
50 g	<i>Greyerzer gerieben</i>
70 g	<i>Crème fraiche</i>
3	<i>Eiweiss</i>
20 g	<i>Sbrinz gerieben</i>

Butter und Mehl für die Auflauf-Form

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Gratinform mit Butter fetten und mit Mehl bestäuben.

Die geschälten Kartoffelstücke im Salzwasser knapp weich kochen. Die Kartoffelstücke mit einer Gabel nur grob zerdrücken (die Struktur darf sichtbar bleiben). Die kalte Butter und die lauwarme Milch zur Kartoffelmasse geben und verrühren. Mit Salz und wenig Cayennepfeffer/Muskatnuss abschmecken. Greyerzer und Crème Fraiche unter die Kartoffelmasse rühren. Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Kartoffelmasse heben. Masse in die Gratinform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Den geriebenen Sbrinz über das Ofentüri streuen und nochmals 10 Minuten goldgelb fertigbacken.

Weinempfehlung

Hommage Lirac OAC, 2015, kräftiges Rotwein-Cuvée südliches Rhônegebiet



Dessert

Erdbeerschaum Piemontese (Kochbuch Seite 156)

500 g	<i>frische Erdbeeren</i>
200 g	<i>Mascarpone</i>
1 dl	<i>Halbrahm</i>
ca. 1 dl	<i>Sauerrahm</i>
ca. 50 g	<i>Puderzucker</i>
½ TL	<i>Zitronensaft</i>

Deko: Pro Portion 1-2 Erdbeeren (je nach Grösse) auf die Seite legen.

Übrige Erdbeeren rüsten und in kleine Stücke schneiden. Ein paar Erdbeerstücke in die vorbereiteten Dessertgläser legen. Die restlichen Erdbeeren mit dem Mixer pürieren. Beim Pürieren einen halben Teelöffel Zitronensaft dazugeben. Anschliessend Mascarpone, Sauerrahm und Puderzucker darunter rühren. Halbrahm steif schlagen, einen kleinen Teil für Deko aufheben und den Rest vorsichtig unter die Masse heben.

Die Mousse in die vorbereiteten Gläser oder Schalen füllen, mit den zur Seite gelegten Erdbeeren und Schlagrahm dekorieren und kühlstellen.

Kaffee, Espresso, Waldler Himbeergeist.

