



Kochabend 26. Januar 2004

Gemüseplatte mit verschiedenen Dipp-Saucen



Geschnetzeltes an Himbeer-Senf-Sauce Zitronen Nüdeli



Cappuccino-Panna-Cotta

Zutaten für 4 Personen

Gemüseplatte mit verschiedenen Dipp-Saucen

Chicorée, Gurken, Rüebli waschen, schälen und in Streifen schneiden -
ca. 5-8 mm dick und ca. 7 cm lang

Curry-Dipp

4 Essl. Mayonnaise
2 Essl. Crème fraîche
Curry nach Geschmack
Pfeffer und Salz

Cocktail-Dipp

4 Essl. Mayonnaise
2 Essl. Crème fraîche
1 Essl. Ketchup
Cayennepfeffer und Salz



Geschnetzeltes an Himbeer-Senf-Sauce

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Bratbutter zum Braten
600 g Rindfleisch (Huft)
vom Metzger in ca. 5 mm
breite Streifen geschnitten
wenig Mehl zum bestäuben
½ Teel. Salz
1 Teel. Edelsüss-Paprika

1 Zwiebel fein gehackt
1 Teel. grobkörniger Senf
1 unbehandelte Zitrone
nur abgeriebene Schale

2 dl Weisswein
2 dl Fertig-Kalbsfond
oder Fleischbouillon

3 Essl. Himbeergelee
Salz, nach Bedarf

1. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen
2. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise begeben, mit Mehl bestäuben und ca. 1 Min. braten, herausnehmen, würzen, warm stellen.

- Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen, evtl. wenig Bratbutter begeben.
3. Zwiebel andämpfen, Senf und Zitronenschale begeben.
 4. Wein dazugiessen, aufkochen, ca. 2 Min. kochen. Fond dazugiessen, auf ca. die Hälfte einkochen, Hitze reduzieren.
 5. Himbeergelee begeben, rühren, bis es sich aufgelöst hat. Fleisch wieder begeben, salzen.

Zitronen Nüdeli

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Salzwasser
1 unbehandelte Zitrone
nur abgeriebene Schale
500 g dünne Nudeln (z.B. Taglierini)

2 Zitronen, nur Saft
25 g Butter

1. Wasser mit der Zitronenschale aufkochen, Teigwaren al dente kochen, abtropfen, in die Pfanne zurückgeben.
2. Zitronensaft und Butter unter die Nudeln mischen, mit dem Fleisch auf den vorgewärmten Tellern anrichten.



Cappuccino-Panna-Cotta

Vor - und zubereiten: ca. 10 Min.

Ziehen lassen: ca. 12 Std.

Kühl stellen: ca. 2 Std.

für 4 Förmchen von je ca. 1 ½ dl, kalt ausgespült

5 dl Halbrahm
4 Essl Espresso-Kaffeebohnen

2 Essl. Zucker
¾ Teel. Agar-Agar (Z.B. Marga, 2 g)
oder
3 Gelatine-Blätter

20 g dunkle Schokolade (z. B. Noir)

1. Rahm mit den Kaffeebohnen in einen Messbecher geben, umrühren, zugedeckt im Kühlschrank ca. 12 Std. ziehen lassen.
2. Rahm durch ein Sieb in eine Pfanne giessen.
3. Zucker und Agar-Agar begeben, unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 2 Min. köcheln, in die vorbereiteten Förmchen giessen, auskühlen. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Std. fest werden lassen.

Servieren: Panna-Cotta mit einer Messerspitze sorgfältig vom Förmchenrand lösen, auf Teller stürzen. Schokolade fein darüber reiben.

Gutes Gelingen
wünscht dr'Andreas