

Menue vom Montag, 26.11.2012

Leitung: Norbert Tüscher



Kochen für unsere Damen

Zum Apéro:

Dreieck Canapées

Zum Menu:

Marinierte Pilze mit Hobelkäse

(nach Annemarie Wildeisen)

Kalbkarrée-Braten mit Reis, Karotten, Broccoli

Thymian-Aprikosen auf Mascarponecrème

En Guete!!

Marinierte Pilze mit Hobelkäse (für 4 Personen)

10 gr	Steinpilze	in warmem Wasser 10 Min. einweichen, dann Wasser abschütten und Pilze ausdrücken, fein hacken.
400 gr	Champignons	rüsten und in Scheiben schneiden
100 g	Knollenselleri (oder im Sommer Petersilienwurzeln)	schälen und in kleine (5–8 mm) Würfel schneiden.
½ Bund	Petersilie	fein hacken
½ EL	Bratbutter	in einer Bratpfanne stark erhitzen, Steinpilze und Champignon beifügen und unter ständigem Wenden braten. Den Saft der Pilze unter grossem Feuer vollständig verdampfen. Am Schluss die Petersilie darunter mischen und die Pilze mit...
	Salz und Pfeffer	würzen. Auf Teller verteilen.
½ EL	Bratbutter	Im Bratensatz der Bratpfanne die restliche erhitzen und die Selleriewürfelchen darin andünsten...
1 dl	Gemüsebouillon	dazu giessen und auf ca. 2 EL einkochen lassen. Abkühlen lassen.
1 TL	Senf	
2 – 3 EL	Olivenöl	
2 EL	Weissweinessig Salz und Pfeffer	zu einer Sauce verrühren
		Die Gemüsewürfelchen mit der eingekochten Bouillon beifügen, die Sauce über die Pilze verteilen und mit...
100 gr	Hobelkäse	garnieren.

Kalbskarree-Braten mit Reis, Karotten, Broccoli

(4 – 6 Personen)

2,5 kg	Kalbskarree	mit scharfem Messer von Fett und Sehnen säubern, Knochenstücke zwischen den Rippenknochen auf der Rückseite heraustrennen, um das spätere Tranchieren des Kalbskarrees zu vereinfachen.
	Mit Salz und Pfeffer	Das Karree ordentlich von beiden Seiten einreiben.
	Sonnenblumenöl	in einer grossen Pfanne heiss werden lassen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten.
9 Stangen ½ Knolle	Thymian und Knoblauch	das Karree belegen und auf einem Rost oder Blech bei 80 °C mind 3.5 h garen. (Kerntemperatur 62°C)
150 gr	Butter	mit 3 Zweigen Thymian in einer heissen Pfanne geben und kurz in der schäumenden Butter nachbraten. Das Fleisch einige Minuten ruhen lassen.
	Auf einem Brett	anrichten und am Tisch tranchieren

Reis (gemäss Packungsbeilage)

Karotten und Broccoli

Rüsten und in Boullion garen.

Thymian-Aprikosen auf Mascarponecrème

(4 – 5 Portionen)

500 gr	Aprikosen	entsteinen und je nach Grösse halbieren oder vierteln
150 gr	Zucker	in einer Pfanne bei mittlerer Hitze langsam zu goldbraunem Caramel schmelzen lassen. Pfanne vom Herd ziehen
1 dl 1 dl	brauner Rum frisch gepresster Orangensaft	dazu giessen
½ TL oder	Vanillepaste	beifügen
½	Vanilleschote	(Samen herausschaben) beifügen.
		Den Sud einen Moment kochen lassen, bis sich die Caramel vollständig aufgelöst hat.
		Die Aprikosen in den Caramelsud legen und zugedeckt auf kleinem Feuer je nach Sorte und Reifegrad 3–5 Minuten leise kochen lassen. Zuletzt
¼ Bund	Thymian	dazu zupfen und die Aprikosen zugedeckt mindesten ½ Tag ziehen lassen .
		Danach die Aprikosen sorgfältig aus dem Sud heben, gut abtropfen lassen und auf eine Platte geben. Den Saft in eine Schüssel absieben.
200 gr 1 dl	Mascarpone Halbrahm	zum Saft dazu rühren. sehr steif schlagen und unter die Mascarponecrème ziehen. Die Crème in Dessertschalen anrichten und die Aprikosen darauf geben.

