Kochclub „Roschtige Schnitzer“

Eröffnungsmenue Saison 2011

**Gemischter Kabissalat mit
glasiertem Poulebrust-Spiess**

Rindsfiletsteak

Kürbispüree

Trevisano

Pfeffer-Rotwein-Sauce

Orangen-Tiramisu

Niklaus Müller, Riedholz – 25. Februar 2011

Gemischter Kabissalat mit glasiertem Pouletbrust-Spiess

Grüner und roter
Kabis - ca 350 Gr
Salz, Pfeffer
1 Tf Kümmel

Kabis vierteln - in feine Streifen
schneiden.
würzen
beigeben und alles leicht drücken.

50 gr geräucherter Speck
in dünnen Scheiben
1/2 Zwiebel
1 Löffel Olivenöl
3 EL Weissweinessig

klein schneiden
ebenfalls fein schneiden
beides in besch.Pfanne 5 Min braten
zugeben und alles heiss über den
Kabis giessen und zugedeckt 30 Min.
ziehen lassen.

40 gr geschälte Baumnüsse
wenig Olivenöl
1/2 Bund Petersilie

grob hacken, in Bratpfanne
in wenig Oel goldbraun braten und
salzen, Petersilie hacken und alles
unter den Kabissalat mischen.

1 Bouletbrustfilet
1 El flüssiger Honig
2 El Balsamico

In Würfel schneiden (für 4 Spiesse)
Honig und Balsamico verrühren
und die Würfel einlegen.

4 Holzspiesse

Bouletwürfel auf die 4 Spiesse
verteilen.

Olivenöl

Spiesse in genügend Oel 5-6 Minuten
bei mittlerer Hitze ringsum anbraten.
Mit der restlichen Marinade nochmals
bestreichen.

In der Zwischenzeit

Kabissalat nochmals abschmecken,
auf 4 Teller verteilen und je
1 heisser Spiess darauflegen, und
sofort servieren.

Das Rezept ist als Vorspeise für 4 Personen ausgelegt.

Kann als Hauptgericht serviert werden - dann alles verdoppeln und
mit Baquette servieren.

Dazu passt ein Weisswein mit ausgewogenem Körper.

Rindfiletsteak mit Kürbispüree

Trevisano und Pfeffer-Rotwein-Sauce

Sauce

3 Schalotten und wenig Salz
1 EL Butter

1 TL Zucker
2 EL Orangensaft
250 ml Rotwein

1 Knoblauchzehe
2 TL Szechuanpfeffer
1/2 TL schwarzer Pfeffer

250 ml Kalbsfond

Kürbispüree

1 Kürbis (ca 800 Gr)

250 ml Bopuillon
250 ml Rahm

Salz, Pfeffer, Muskat
30 Gramm Butter

Trevisano

4 Radicchio, Trevisano
4 EL Olivenöl

1 EL Zucker
3 EL Orangensaft

Rindsfiletsteak

1 Knoblauchzehe
4 Rindsfiletsteaks (ca 180gr)
Olivenöl
3 Zweige Thymian

1 EL Butter

Auf vorgewärmte Teller

zuerst die Sauce vorbereiten

in Scheiben schneiden, in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze 5 Min zugedeckt dünsten.

beigeben und hellbraun karamelisieren beigeben und zur Hälfte einkochen. davon 1/3 beigeben und wieder einkochen lassen - restlicher Rotwein beigeben und wieder bis zur Hälfte einkochen.

In der Zwischenzeit Knoblauch schälen, hacken, mit Szechuanpfeffer, Prise Salz und Pfeffer in Mörser oder Blitzhacker zerkleinern, beigeben. beigeben und 5 Min bei mittlerer Hitze aufkochen. Die Sauce durch ein feines Sieb abgiessen.

Kürbis waschen, halbieren, schälen. Stielansatz, Kernen und Fasern entfernen. Das Fruchtfleisch würfeln und mit Bouillon und Rahm aufkochen. Kürbis bei mittlerer Hitze 15 Min. weich kochen, pürieren, und mit abschmecken.

unterrühren und warm stellen.

Strunk abschneiden, 1 x verschneiden erhitzen, Radicchio bei grosser Hitze anbraten (ca 2 Minuten) darüberstreuen und karamelisieren und mit Saft sofort ablöschen und vollständig einkochen lassen.

quetschen

mit Salz und Pfeffer würzen erhitzen, Knoblauchzehe und beigeben, Rindsfilet bei mittlerer Hitze 5-8 Minuten von beiden Seiten anbraten, mit ALU-Folie zudecken und kurz ruhen lassen (oder bei 60° warmstellen).

Zum Schluss ausgetretener Fleischsaft zur Sauce geben und mit Sauce verfeinern.

Kürbispüree, Gemüse, aufgeschnittenes Rindssteak anrichten mit mit der Sauce servieren.

Orangen-Tiramisu

Vorbereitungszeit: ca 30 Minuten

Kühl stellen: ca 30 Minuten

- 3 unbehandelte Orangen Von einer Orange Schale dünn abreiben, beiseite stellen. Von allen Orangen Boden, Deckel dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch abschneiden. Fruchtschnitze mit einem scharfen Messer enthäuten. Saft auffangen und restliches Fruchtfleisch ausdrücken (ergibt ca. 1/2 dl). Saft beiseite stellen, Fruchtfilets in eine Schüssel geben.
- 1 EL Zucker begeben, mischen, zugedeckt kühl stellen.
- 250 gr Mascarpone
60 gr Puderzucker
1/2 Päckli Vanillezucker
beiseite gestellte
Orangenschale alles in einer Schüssel gut verrühren
- 1 dl Rahm steif geschlagen sorgfältig mit Gummischaber unterziehen. Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca 10-11 mm) geben, und dann ca 30 Minuten kühl stellen.
- ca 75 gr dünne Löffelbiskuits

Servieren: Je 2 Löffelbiskuits mit gezuckerter Seite nach oben nebeneinander auf Teller legen, mit wenig Saft beträufeln. Die Hälfte der Mascarpone-Masse darauf spritzen, die Hälfte der Fruchtfilets darauf verteilen und dann wieder Löffelbiskuits, Saft, Mascarpone und Fruchtfilets darauf schichten.

Tipps:

Tiramisu in eine rechteckige Form von ca 1 1/4 Litern schichten. Vor dem Servieren ca 1 Stunde kühl stellen. Statt dünne Löffelbiskuits normale, grosse verwenden und dann 1 dl Orangensaft zusätzlich zum beiseite gestellten Saft geben.