



Strammer Max de luxe

*



Jakobsmuscheln auf Randen-Beet

«Carte d'Or», 2008, Cave de Crouseilles,
Pacherenc du Vic-Bilh sec, France [Leclerc]

*



Ménage à trois vom Kalb auf Rahmspinat-Breet Chinesischen Nudeln

Auggener Schäf, 2007, "Regent Rotwein" trocken,
Baden-Württemberg, Deutschland [Coop]

*



Bruno's Schoggi-Mousse

* * *

*

→ Alle Rezepte für **4 Personen** gerechnet, **wenn nichts anderes steht** ←

@ Bruno Stäussi

18. März 2011

[KOCHEN BELLACH/ REZEPT 2011]

Strammer Max de luxe

Rezept für 8 Personen

Vorbereiten: 15 Min.; Kochen: ca. 15 Min.

Den Backofen auf **180° C** vorheizen.

4 Scheiben Bauernbrot
1 EL Butter
1 Zehe Knoblauch

Das Brot in dekorative Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit Butter und Knoblauch anbraten.

½ Bund Schnittlauch
½ Schale Kresse
1 Zitrone
4 EL Quark

Den Schnittlauch und Kresse putzen.
Den Saft der Zitrone auspressen.
Den Quark mit einem Teil des Schnittlauchs und einem Teil der Kresse mischen.

Pfeffer
Salz

Quark nach Bedarf **abschmecken** mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer.

8 Wachteleier

in einer Pfanne langsam braten.

12 Scheiben Landschinken

Den Schinken dünn aufschneiden, auf das Brot drapieren und mit Quarknocken, Kresse und Schnittlauchspitzen dekorieren.

*

Die Eier ausstechen und darauf setzen

*

Tipp: Die Brotscheiben können auch mit Butter bestrichen und für **ca. 10 Minuten** im auf **180° C** vorgeheizten Backofen getoastet werden.

Jakobsmuscheln auf Randen-Beet

Vorbereiten: 20 Min.; Püree + Sauce kochen: ca. 40 Min.; Randen-Scheiben, Muscheln kochen + Finish: 20 Min.

600 g	Randen, gekocht	Aus den Randen werden 3 Produkte hergestellt a) angebratene Randen- Scheiben b) ein Püree c) eine Sauce Randen schälen und putzen Aus der Mitte der Randen pro Person je 2 quadratische Scheiben , ca. 5 mm dick, ausschneiden. Scheiben beiseite legen.
	Salz Zucker Pfeffer aus der Mühle Portwein Randen-Saft	Die restlichen Randen in Würfel schneiden Würfel mit etwas Salz, Zucker und Pfeffer in eine Pfanne geben. Etwas Portwein und den Randen-Saft zugeben und 10 Minuten kochen lassen.
etwas 5 dl		
etwas	Balsamico	zu den Randen geben und abermals 5 Min. kochen lassen, dann abpassieren. → Flüssigkeit in Pfanne auffangen! Die Würfel in einen Mixer geben. Die Flüssigkeit reduzieren, bis diese eine sirupartige Konsistenz hat.
etwas	Rotweinessig	Zur Flüssigkeit/ Sirup hinzugeben, bei reduzierter Hitze kurz einrühren. Nun knapp die Hälfte des Sirups zu den Randen-Würfeln geben.
1	Schalotte	schälen, fein würfeln und zum restlichen Sirup geben. Aufkochen, Pfanne mit Sirup zugedeckt auf Holzbrett stellen und zwischenlagern. Die Randen-Würfel zu Püree mixen und anschliessend durch ein Sieb passieren. Püree zurück in Pfanne geben und bei reduzierter Hitze auf das Kochfeld stellen
150 g	Butterwürfel, kalt	Butter in Würfel schneiden ein Teil der Butter-Würfel in Püree einrühren bis dieses sämig ist. mit Salz, Pfeffer nochmals abschmecken. Auf Kochfeld warmstellen.
restliche	Butter-Würfe, kalt	Den zwischengelagerten Sirup durch ein Sieb passieren und bei mittlerer Hitze mit der restlichen Butter zu einer Sauce aufmontieren nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce warmstellen.
	Salz, Pfeffer Öl	Die Randen-Scheiben in einer Bratpfanne in etwas Öl langsam vor sich hin schmoren lassen. mind. 10 Min. oder länger
12	Jakobsmuscheln	In der Zwischenzeit die Jakobsmuscheln öffnen und putzen.
	Nussbutter Salz, Pfeffer	Muschel-Nüsse in einer Bratpfanne bei mässiger Hitze in Nussbutter goldbraun anbraten. mit Salz und Pfeffer würzen.
1/2 Bund	Schnittlauch	Schnittlauchhalme putzen, ganze oder halbierte Halme für die Garnitur bereitlegen.
*		*

Anrichten:

Zuerst Randen-**Püree** in Streifenform auf einen Teller geben, dann **je 2** Randen-**Scheiben** darauf legen und mit der Randen-**Sauce** übergiessen.

Am Schluss je 3 Jakobsmuscheln darauf und daneben legen.

Mit Schnittlauchhalmen garnieren. Servieren.

Ménage à trois vom Kalb auf Rahmspinat-Breet

Das ganze Menü benötigt **gut 2 Stunden** Zeit, wenn man es das erste Mal kocht.
Damit am Ende alles gleichzeitig fertig ist, müssen die einzelnen Schritte an den einzelnen Teilen des Menüs ineinander verschachtelt werden.

Hinweis:

Aus dem **Kalbfleisch** werden insgesamt **3 Produkte** hergestellt:

- a) Filet-**Medallion** im **Kreutermantel**, als ummantelte „Wurst“ blanchiert in Bouillon
- b) grillierte Filet-**Plätzle**
- c) gekacktes Kalbsfilet als **Füllung** in den **Mini-Peperoni**

Rahmspinat:

3 dl	Rahm	Den Rahm reduzieren bis er sehr dickflüssig ist.
600 g	Blattspinat	Den Spinat von den Stielen befreien und anschliessend gründlich waschen. Wasser gut abtropfen lassen bzw. Spinat schleudern.
	Olivenöl	
1 fein gehackte	Schalotte	In einem Topf Olivenöl erhitzen, Schalotte dazu geben und andünsten.
ev. etwas	Gemüse-Bouillon	Spinat in die Pfanne geben und kurz kochen (nicht zu lange). Falls Spinat am Pfannenboden ankochen will, etwas Bouillon beigeben.
50 g	Butter	mit Butter verfeinern und
	Salz	
	Pfeffer	
	Muskat	
1 Zehe	Knoblauch, fein gehackt	mit Salz, Pfeffer und Muskat sowie wenig Knoblauch abschmecken.
*		Den Spinat aus der Pfanne nehmen und grob durchhacken und in die Rahmreduktion geben.
		*

Tipp: Spinat unbedingt so lange waschen, bis kein Sand mehr auf dem Grund des Waschbeckens zu sehen ist.
Das Öl darf ruhig ein wenig heisser sein als gewöhnlich, da der Spinat viel Wasser enthält und damit die Temperatur schnell wieder sinkt.

Kalb:

Den Backofen auf **80° C** vorheizen.

nach Bedarf	Rinds-Bouillon	weite Pfanne bis 3 cm unter den Rand mit Bouillon auffüllen, aufkochen
	Thymian Kerbel Majoran	putzen und fein hacken.
550 g	Kalbsfilets Bem. 1)	Kalbsfilets parieren (von Fett und Sehnen befreien) Vom Kalbsfilet pro Person 2 Scheiben , je ca. 0,7 cm dick abschneiden. Die „ Plätzli “ kühl stellen Das restliche Kalbsfilets bei Bedarf so portionieren, dass die eingepackten Stücke in der Pfanne zum blanchieren platz haben.
	Olivenöl Klarsichtfolie + Alufolie	Filet in kaltem Olivenöl wenden und in den gehackten Kräutern wälzen. Anschliessend, zunächst in Klarsichtfolie , dann in Alufolie eindrehen. Luft gut herauspressen !
	Küchen-Bindschnur Grosse Kochkelle	Filet-Wurst an den Enden mit Küchenschnur anbinden und an einer Kochkelle so aufhängen, dass die Wurst in die Bouillon vollständig eintaucht, den Pfannenboden aber nie berührt. Filet-Wurst für 7 bis max. 8 Minuten in die siedende Bouillon geben. Anschliessend ca. 25 Minuten im vorgeheizten Backofen ruhen lassen.
*	Olivenöl zum Braten	Die kühl gestellten „ Plätzli “ kurz von beiden Seiten in etwas Olivenöl grillen/ braten. *

Bem. 1): 4 x 2 = 8 Filet-Scheiben = ca. 260 g + Filet-Wurst = ca. 290 g

Gefüllte Minipeperoni:

Den Backofen auf **140° C** vorheizen

1	Weggli, getrocknet	Kruste vom Weggli wegschneiden. Den Rest in Wasser einweichen
4 kleine, rote Mini-Peperoni	Bem. 2)	Deckel vorsichtig von der Peperoni abschneiden. Grüner Stiel belassen Peperoni entkernen und waschen. Beides beiseite legen.
1/2 30 g	Zwiebel Speck, durchwachsen	hacken klein würfelt
170 g gehacktes Kalbshackfleisch		Das Hackfleisch mit den Zwiebeln, Speckwürfeln und dem ausgedrückten Weggli mischen.
1/2 Bund	Salz Pfeffer Paprikapulver Majoran, frisch	Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Majoran kräftig würzen. Peperoni mit der Fleischmasse füllen.
	Oliven-Öl	die gefüllten Peperoni mit der offenen Seite nach unten gut anbraten. Peperoni umdrehen, in feuerfeste Form geben und Deckel aufsetzen.
2,5 dl	Geflügel-Bouillon	Die feuerfeste Form mit der Bouillon auffüllen und alles ca. 25 Minuten im vorgeheizten Backofen schmoren. Bem. 2) *

Bem. 2): wenn man keine **Mini-Peperoni** kaufen kann, dann für 4 Personen 2 normale kleine Peperoni berechnen.
In diesem Fall die Schmorzeit im Backofen auf **ca. 30 Min** erhöhen.

Chinesische Nudeln

Zubereitung ca. 15 Min.

300 g	Chinesische Nudeln	In klassischer Art und Weise im Salzwasser Kochen
*		*

Anrichten:

Filet-Wurst aus dem Ofen nehmen, auspacken, kurz ruhen lassen, dann in 4 gleich dicke Stücke schneiden (je ca. 3 cm Dick)

Dann zuerst den **Rahmspinat** als Streifen auf einen **Teller** geben.

Peperoni auf die Mitte des Streifens stellen.

2 gegrillte „Plätzli“ links daneben legen und **1 Stück Filet-Medalion** (von „Wurst“) auf rechter Seite platzieren. Beilage neben dem Spinat anrichten.

Bruno's Schoggi-Mousse

Zubereiten ca. 30 Min.; Kühlstellen: 2 – 3 Stunden.

4 dl	Rahm	Steiff schlagen
2	Eier	In separater Schüssel aufschlagen und „gelb“-rühren
2 El	Puderzucker	zu den Eiern geben. Gut Schlagen bis die Masse weiss wird.
150 g	Schokolade Cremant	In grosse Stücke brechen, in eine Schüssel geben und im Wasserbad schmelzen.
150 g	Schokolade mit mind. 75% Kakao-Anteil	
Eiermasse zur Schokolade geben, gut mischen.		
Rahm unter die Schokoladenmasse ziehen.		
2 bis 3 Stunden kühl stellen.		
4	Birnen Hälften	Birnenhälften aus der Dose oder frische Birnen im Zuckerwasser blanchieren bis diese weich sind
*		*

Anrichten:

Schokoladenmousse mit Hilfe zweier Esslöffel zu „Eiern“ formen und diese auf einem Dessert-Teller anrichten.
pro Person **1 Birnenhälfte** neben die Mousse-Eier auf den Teller legen.

Ménage à trois vom Kalb auf Rahmspinat-Breet → Arbeits-Plan

Das ganze Menü benötigt **gut 2 Stunden** Zeit, wenn man es das erste Mal kocht.
Damit am Ende alles gleichzeitig fertig ist, müssen die einzelnen Schritte an den einzelnen Teilen des Menüs ineinander verschachtelt werden.

Hinweis:

Aus dem **Kalbfleisch** werden insgesamt **3 Produkte** hergestellt:

- a) Filet-**Medallion** im **Kreutermantel**, als ummantelte „Wurst“ blanchiert in Bouillon
- b) grillierte Filet-**Plätzle**
- c) gekacktes Kalbsfilet als **Füllung** in den Mini-Peperoni

Rahmspinat:

3 dl	Rahm	Den Rahm reduzieren bis er sehr dickflüssig ist.	1
600 g	Blattspinat	Den Spinat von den Stielen befreien und anschliessend gründlich waschen. Wasser gut abtropfen lassen bzw. Spinat schleudern.	
1 fein gehackte	Olivenöl Schalotte	In einem Topf Olivenöl erhitzen, Schalotte dazu geben und andünsten	
ev. etwas	Gemüse -Bouillon	Spinat in die Pfanne geben und kurz kochen (nicht zu lange). Falls Spinat am Pfannenboden ankochen will, etwas Bouillon beigeben	
50 g	Butter Salz Pfeffer Muskat	mit Butter verfeinern und	7a
1 Zehe	Knoblauch, fein gehackt	mit Salz, Pfeffer und Muskat sowie wenig Knoblauch abschmecken.	
		Den Spinat aus der Pfanne nehmen und grob durchhacken und in die Rahmreduktion geben.	

*

*

Tipp: Spinat unbedingt so lange waschen, bis kein Sand mehr auf dem Grund des Waschbeckens zu sehen ist.
Das Öl darf ruhig ein wenig heisser sein als gewöhnlich, da der Spinat viel Wasser enthält und damit die Temperatur schnell wieder sinkt.

Kalb:

Den Backofen auf **80° C** vorheizen.

nach Bedarf	Rinds-Bouillon	weiter bis 3 cm unter den Rand mit Bouillon auffüllen, aufkochen	
	Thymian Kerbel Majoran	putzen und fein hacken.	
550 g	Kalbsfilets Bem. 1)	Kalbsfilets parieren (von Fett und Sehnen befreien) Vom Kalbsfilet pro Person 2 Scheiben , je ca. 0,7 cm dick abschneiden. Die „Plätzli“ kühl stellen Das restliche Kalbsfilets bei Bedarf so portionieren, dass die eingepackten Stücke in der Pfanne zum blanchieren platz haben.	3
	Olivenöl Klarsichtfolie + Alufolie	Filet in kaltem Olivenöl wenden und in den gehackten Kräutern wälzen. Anschliessend zunächst in Klarsichtfolie dann in Alufolie eindrehen. Luft gut herauspressen !	
	Küchen-Bindschnur Grosse Kochkelle	Filet-Wurst an den Enden mit Küchenschnur anbinden und an einer Kochkelle so aufhängen, dass die Wurst in die Bouillon vollständig eintaucht, den Pfannenboden aber nie berührt.	
		Filet-Wurst für 7 bis max. 8 Minuten in die siedende Bouillon geben.	4a
	Olivenöl zum Braten	Anschliessend ca. 25 Minuten im vorgeheizten Backofen ruhen lassen	6
*		Die kühl gestellten „Plätzli“ kurz von beiden Seiten in etwas Olivenöl erhitzen/braten.	9

Bem. 1): 4 x 2 = 8 Filet-Scheiben = ca. 260 g + Filet-Wurst = ca. 290 g

Gefüllte Minipeperoni:

Den Backofen auf **140° C** vorheizen

1	Weggli, getrocknet	Kruste vom Weggli wegschneiden. Den Rest in Wasser einweichen	
4 kleine, rote Mini-Peperoni	Bem. 2)	Deckel vorsichtig von der Peperoni abschneiden. Grüner Stiel beibehalten Peperoni entkernen und waschen. Beides beiseite legen.	
1/2 30 g	Zwiebel Speck, durchwachsen	hacken klein würfelt	2
170 g gehacktes Kalbshackfleisch		Das Hackfleisch mit den Zwiebeln, Speckwürfeln und dem ausgedrückten Weggli mischen.	
1/2 Bund	Salz Pfeffer Paprikapulver Majoran, frisch	Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Majoran kräftig würzen. Peperoni mit der Fleischmasse füllen.	
	Oliven-Öl	die gefüllten Peperoni mit der offenen Seite nach unten gut anbraten. Peperoni umdrehen, in feuerfeste Form geben und Deckel aufsetzen.	4b
2,5 dl	Geflügel-Bouillon	Die feuerfeste Form mit der Bouillon auffüllen und alles ca. 25 Minuten im vorgeheizten Backofen schmoren. Bem. 2)	5

Bem. 2): wenn man keine **Mini-Peperoni** kaufen kann, dann für 4 Personen 2 normale kleine Peperoni berechnen.
In diesem Fall die Schmorzeit im Backofen auf **ca. 30 Min** erhöhen.

Chinesische Nudeln

Zubereitung ca. 15 Min.

300 g	Chinesische Nudeln	In klassischer Art und Weise im Salzwasser Kochen
*		*

7b

Anrichten:

Filet-Wurst aus dem Ofen nehmen, auspacken, kurz ruhen lassen, dann in 4 gleich dicke Stücke schneiden (je ca. 3 cm Dick). Bis zum finalen Anrichten → warmstellen.

8

Dann zuerst den **Rahmspinat** als Streifen auf einen **Teller** geben.

Peperoni auf die Mitte des Streifens stellen.

2 gegrillte „Plätzli“ links daneben legen und **1 Stück Filet-Medalion** (von „Wurst“) auf rechter Seite platzieren. Beilage neben dem Spinat anrichten.

10