

Kochabend der Gruppe 2

vom 11. Juli 2008

- Rosen-Champagner-Bowle
- Kartoffelsnack mit Aprikosen-Aioli
- Spaghetti mit Erbsen, Ricotta und Zitrone
- Schweinefilet mit Kirsch-Portwein Sauce
- Mango-Kokos Parfait

Leitung des Kochabends: Ursula Vögeli Witschi

Rosen-Champagner-Bowle

Zutaten für 6 Gläser à 200 ml

500 g Himbeeren
100 ml Orangenlikör
1 Flasche trockener Weisswein
150 g Zucker
150 ml roter Traubensaft
2 EL Rosensirup
Eiswürfel
1 Flasche Champagner (Rosé)
einige Rosenblätter zum Dekorieren

Zubereitung:

1. Himbeeren verlesen. Orangenlikör, die Hälfte des Weissweins und den Zucker in einem Bowle-gefäss verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, Himbeeren vorsichtig zugeben und das Ganze etwa 2 Stunden kalt stellen und ziehen lassen.
2. Danach den Traubensaft, den Rosensirup und den restlichen Wein zugeben.
3. Kurz vor dem Servieren die Böhle in Gläser füllen, pro Glas zwei Eiswürfel hineingeben, mit eiskaltem Champagner auffüllen und mit einigen Rosenblättern dekorieren.

Kartoffelsnack mit Aprikosen-Aioli

Zutaten für 8 Personen

800 g Kartoffeln
4 EL grobes Meersalz
2 ganze Eigelbe (M)
1 EL Senf
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
250 ml Öl
4 Zehen Knoblauch (fein gehackt)
200 g Aprikosen

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen. In reichlich Salzwasser etwa 25 Minuten garen.
2. Für die Aioli müssen alle Zutaten Raumtemperatur haben. Eigelb mit Senf verrühren. Salzen, pfeffern. Wenn die Masse steif ist, tröpfchenweise Öl zugeben, bis sie cremig wird. Knoblauch zugeben.
3. Aprikosen waschen, überbrühen, häuten und pürieren. Das Mousse in die Aioli rühren, als Dip dazureichen.

Spaghetti mit Erbsen, Ricotta und Zitrone

Zutaten für 8 Personen:

800 g Spaghetti
Salz
9 EL Zitronensaft
5 EL Olivenöl
1 grosser Bund Zitronenmelisse
600 g Erbsen (gekocht)
Pfeffer
300 g Ricotta

Zubereitung:

1. Spaghetti in reichlich Salzwasser garen.
2. Inzwischen Zitronensaft mit Öl mischen. Zitronenmelisse waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden.
3. Nudeln abgiessen und zurück in den Topf geben. Zitronen-Öl sowie die Erbsen zugeben, salzen und pfeffern. Zitronenmelisse ebenfalls unterheben. Pasta auf dem Teller anrichten und mit dem Ricotta servieren.

Schweinefilet mit Kirsch-Portwein Sauce

Zutaten für 8 Personen:

12 EL frische Kräuter, gehackt (z.B. Thymian)
4 EL Öl
6 EL Senf
10 EL Paniermehl
2 Eier (Grösse M)
1 Kg Schweinefilet (pariert)
Salz und Pfeffer
2 Zwiebeln, gehackt
500 ml Portwein
2 EL Essig
2 EL Speisestärke
600 g Kirschen, entsteint

Zubereitung:

1. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Kräuter mit 2 EL Öl, 4 EL Senf, Paniermehl und Eier zur Paste verrühren.
2. Filet waschen, abtropfen, salzen und pfeffern, in eine ofenfeste Form geben und mit Paste bestreichen. Im Ofen 30 Min. braten, 10 Min. ruhen lassen.
3. Zwiebeln in restlichem Öl glasig dünsten, mit Wein ablöschen. Übrigen Senf, Essig und angerührte Speisestärke unterrühren. Kirschen darin 3 Min. köcheln, Sauce abschmecken und zum Filet reichen.

Mango-Kokos Parfait

Zutaten für 6 - 8 Personen:

125 g Zucker
120 ml Wasser
6 Eigelb (Grösse M)
150 ml Kokosmilch
150 ml Sahne
3 Dosen Mangopulp (à 425 g, Asiaregal)
3 EL Kokossirup
75 g Kokosraspeln
375 g Himbeeren

Zubereitung:

1. Zucker und 120 ml Wasser aufkochen. Eigelbe verquirlen, den heissen Zuckersirup mit dem Eigelb (Vorsicht langsam in die Eimasse rühren) mischen und Kokosmilch zugeben.
Sahne steif schlagen und mit Kokossirup und Kokosraspeln mischen. Unter die Zucker-Wasser-Kokosmilch-Masse ziehen.
Das Ganze in gefrier geeignete Formen füllen und 4 Stunden gefrieren lassen.
2. Himbeeren verlesen, durch ein feines Sieb streichen. (oder mit dem Mixer pürieren)
Parfait mit Himbeerpüree servieren
und mit Mangospalten und Kokosraspeln dekorieren.