

Kochabend vom 16. Mai 2008

- **Boursin-Radiesli**
- **Pikant gefüllte Zwiebelchen**
- **Gfillti Chäs-Stange**
- **Chasselas-Süppchen mit Safran**
- **Papillote de truite au Pinot gris**
- **Costoletta di manzo commerciante di vino**
- **Apfelringe mit Crème Thurgados**

Leitung des Kochabends: Lisbeth und Margrit Dudler, Gruppe 2

Boursin-Radiesli

30-40 grosse Radiesli

soviel vom Kraut stehen lassen, dass man die Radiesli zum Essen daran halten kann. So halbieren, dass an beiden Hälften etwas Kraut stehen bleibt. Wölbungen wegschneiden, damit die Radieslihälften flach liegen.

Füllung:

1 Boursinkäse mit Pfeffer (ca. 150g)

½ Rahmquark (75g)

1 Bund Petersilie, fein gehackt

2-3 EL Rahm oder Kaffeerahm

alles sehr gut

mischen, nach Belieben im Mixer pürieren.

Salz, Paprika

ev. nachwürzen, Masse ½ Stunde kühl stellen, dann in Spritzsack mit gezackter Tülle füllen und auf jede Radieslihälfte einen Tupfen Füllung dressieren. Nach Belieben nochmals kühl stellen.

Pikant gefüllte Zwiebelchen

40 Saucenzwiebelchen, nicht zu kleine
Deckeli abschneiden.

Wurzelansatz und kleines

½ Liter Salzwasser

1 dl Essig

aufkochen, Zwiebeln darin 5 Min. kochen, kalt abspülen, schälen. Zum Aushöhlen das Innere der Zwiebel herausdrücken, zurück bleibt die zum Füllen bestimmte äussere Hülle.

Füllung:

200g Schinken

sehr fein hacken oder vom Metzger durch die Hackmaschine treiben lassen

4-5 EL Rahm oder Kaffeerahm

2 EL Chilisauce oder Ketchup

wenig Cayennepfeffer, Salz

alles mit dem Schinken zu einer festen Masse vermischen, in einen Spritzsack mit glatter Tülle geben, die Zwiebeln füllen.



Gfillti Chäs-Stange



Blätterteig, Nidwaldnerkäse, 1 Eiweiss, 1 Eigelb, Salz, Paprika

Den Blätterteig in Rechtecke von etwa 4x7 cm schneiden und mit Eiweiss bepinseln.
Den Käse in 1.5x6 cm grosse Stängeli schneiden und mit Salz und Paprika einreiben. Die Käsestängeli in die Mitte der Teigstücke legen, den Teig über dem Käse zusammenschlagen, mit der „Naht“ nach unten auf ein Backblech setzen, mit Eigelb bestreichen und bei 230°C goldbraun backen.



Chasselas-Süppchen mit Safran



Für 4 Personen

2 Prisen Safranfäden

2 dl Gemüsebouillon

Safranfäden

in heisse Bouillon einlegen.

20 g Zucker

Zucker schmelzen, ohne dass er karamelisiert.

5 dl Fendant oder anderer Chasselas

Mit Wein ablöschen. Bei guter Hitze zur Hälfte einkochen lassen. Hitze reduzieren.

3 dl Vollrahm

Rahm

dazugiesen. Suppe bei mittlerer Hitze sämig einkochen lassen.

Safran-Bouillon in die Suppe einrühren. 2-3 Min. fertig kochen.

Salz, Pfeffer aus der Mühle

abschmecken.

1 TL Kürbiskernöl

Suppe in

kleinen Schalen anrichten. Mit Kürbiskernöl beträufeln.



Papillote de truite au Pinot gris

Für 4 Personen



- 4 Forellen à 250 g
- 1 Fl. Waadtländer Pinot gris
- 4 Zweige Dill
- 2 EL Vollrahm
- 100 g Butter in Flocken

Forellen aussen und innen salzen. Einen Zweig Dill und ca. 2 cl Wein in die Bauchhöhle geben. Jeden Fisch auf ein doppeltes ca. 30x50 cm grosses, gut bebuttertes Stück Alufolie legen, dieses sehr gut verschliessen.

Den restlichen Wein währenddessen zur Hälfte einkochen lassen.

Die Papillotes in den auf 200°C vorgeheizten Ofen geben, 15 Min. garen.

Den Rahm zur Reduktion geben und weiter einkochen.

Die Hitze erhöhen und die Sauce mit den kalten Butterflocken aufmontieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Costoletta di manzo commerciante di vino

Für 6 Personen



- 2 Koteletts à 500g vom Rindsnierstück

Salz, Pfeffer

Etwas Majoran

40g Pflanzenfett oder Bratbutter

Die Rindskoteletts würzen und beidseitig je etwa 4 Min. heiss anbraten.

30g Butter

Das Fett wegtupfen, durch Butter ersetzen und das Fleisch darin 3-4 Min. weiter anbraten.

2 ½ dl Merlot del Ticino

Den

Bratensatz mit Wein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen.

2 dl brauner Kalbsfond

Mit

Kalbsfond auffüllen, aufkochen

20g Tafelbutter

Mit

der kalten, in Flocken geschnittenen Butter aufmontieren.

Das Fleisch in Tranchen schneiden, mit der Sauce anrichten und mit Polenta servieren.



Apfelringe mit Crème Thurgados



Für 4 Personen

4 Äpfel (Maigold, Jonagold)

Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen. In Ringe von 2 cm schneiden.

2 dl Wasser

2 EL Zucker

In einer weiten Pfanne Wasser und Zucker aufkochen. Die Apfelringe während 10 Min. weich kochen, zugedeckt beiseite stellen.

Crème:

2.5 dl Milch

1 TL Maizena

Milch

und Maizena aufkochen.

3 Eigelbe

40g Zucker

Eigelbe und Zucker cremig rühren, Milch angiessen, in die Pfanne zurückgeben und unter Rühren soweit erhitzen, bis die Flüssigkeit zur Crème gebunden ist. Nicht kochen. Auskühlen lassen.

3-4 EL Thurgados (oder Calvados)

1.5 dl Rahm, geschlagen

Den

Thurgados begeben und den Rahm darunter ziehen.

2 EL Haselnüsse, gehackt, geröstet Die Apfelringe auf Teller verteilen und die Crème dazugeben. Mit Haselnüssen bestreuen.