



Kochabend der Gruppe 2

vom Freitag 11. März 2011

.....

Broccoli-Gipfel mit Zitronen-Dip

Meerrettich-Suppe

Falsches Kalbsfilet mit Limetten-Sellerie Füllung
Neue Kartoffeln und Cherry Tomaten Gemüse

Meringues mit Teecreme

Leitung des Kochabends: Ursula & Chris Vögeli, Gruppe 2

Broccoli-Gipfeli mit Zitronen-Dip

Rezept für 8 (gross)
oder 16 Stück (klein)

Zutaten:

1 ausgewallter Blätterteig, rund
1 Eigelb
125 g Broccoli (ergibt ca. 80 g in
Röschen)
50 g Vacherin, grob gerieben
½ EL Majoran
8 Tranchen Bündnerfleisch (ca. 35 g)
Salz und Pfeffer



Dip

1.8 dl Dessert Extrafin
1 Zitrone, abgeriebene Schale und ½ TL Saft
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 200° C vorheizen.

Broccoli in eine Pfanne geben und salzen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. knapp weich garen. Broccoli etwas abkühlen, hacken, noch warm mit dem Käse mischen. Majoran begeben, würzen.

Blätterteig in 8 oder 16 Stücke („Kuchenstückform“) schneiden. Je 1-2 Tranchen Bündnerfleisch drauflegen. Broccolimasse auf der breiten Seite der Dreiecke verteilen. Teigstücke bis zur Spitze aufrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Ei bestreichen.

Backen:

Ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200° C vorgeheizten Ofens.

Dip:

Während die Gipfeli im Ofen sind, alle Zutaten für den Dip gut vermischen und abschmecken. Zu den lauwarmen Gipfeli servieren.

Meerrettich-Suppe

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

1 Schalotte
1 Kartoffel
1 EL Butter
6 dl Gemüsebouillon
200 g Doppelrahm
50 g Meerrettichwurzel, geschält gewogen
1 Bund Schnittlauch
Etwas Balsamico-Essig
Etwas Magerquark
Salz



Zubereitung:

Schalotte schälen und fein hacken. Die Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Schalotte darin andünsten. Kartoffelwürfel und Bouillon beifügen und alles sehr weich kochen. Zuletzt den Doppelrahm dazugeben. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und beiseite legen. Die Meerrettichwurzel schälen und fein reiben, zur Suppe geben. Alles mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Dann die Suppe nochmals erhitzen und mit dem Balsamicoessig sowie etwas Salz abschmecken. Die Suppe in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und mit dem Schnittlauch und dem Magerquark garnieren.

Falsches Kalbsfilet mit Limetten-Sellerie Füllung

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1 kleiner Sellerie, ca. 300 g
2 Limetten
2 EL Sultaninen
Salz, Pfeffer
1 falsches Kalbsfilet vom Stotzen, ca. 700 g
300 g Bratspeck in Tranchen
1 EL Olivenöl
1 dl Weisswein
5 g kalte Butter

Hilfsmittel:

2 Zahnstocher, Küchenschnur, Bratenthermometer

Zubereitung:

Sellerie schälen und raffeln, die Limettenschale abreiben und dazu geben. Die Limetten auspressen und 2 EL Saft sowie die Sultaninen zur Masse geben. Gut vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 200° C vorheizen. In das falsche Kalbsfilet längs von einer Seite her eine möglichst tiefe Tasche einschneiden, das Fleisch muss hinten aber noch zusammenhalten. Innen und aussen mit Pfeffer würzen. Selleriemischung in die Tasche füllen. Die Öffnung provisorisch mit 2 Zahnstochern verschliessen. Fleisch mit Speck umwickeln, mit Küchenschnur zusammenbinden, danach Zahnstocher wieder entfernen. Eine feuerfeste Form mit Olivenöl einfetten, Fleisch hineinlegen. In der Ofenmitte 35-40 Minuten braten, bis die Kerntemperatur ca. 70° C beträgt.

Filet aus der Form nehmen und etwas ruhen lassen. Inzwischen den Bratsatz in der Form mit dem Wein auflösen. Flüssigkeit in eine kleine Pfanne giessen und etwas einkochen lassen. Butter flockenweise in die Sauce einrühren (aufmontieren). Gefülltes Filet tranchieren und mit der Sauce anrichten.

Beilage:

Neue Kartoffeln und Cherry Tomaten Gemüse

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

700 g neue Kartoffeln
Etwas Salz

250 g Cherry Tomaten
Etwas Olivenöl
Einige Blätter Basilikum
Etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln in Salzwasser je nach Grösse ca. 20-30 Minuten garen.

Die Cherry Tomaten kurz abbrausen und trocken tupfen. Olivenöl in einer weiten Bratpfanne heiss werden lassen, Cherry Tomaten dazugeben und anbraten. Unter gelegentlichem schwenken braten und kurz vor Ende der Garzeit mit Salz und Pfeffer würzen und Basilikumblätter hinzugeben, auf dem Teller anrichten.

Meringues mit Teecreme

Rezept für 4-6 Personen

Zutaten:

Meringues

1 Eiweiss
1 Prise Salz
1 Spritzer Zitronensaft
75 g Zucker



Zitronenzuckerpulver

1 Zitrone
2 EL Zucker

Teecreme / tea curd

2.5 dl White Tea aus der Flasche oder Flauder
2 Eigelb
2-3 EL Zucker
1 ½ EL Maisstärke
50 g Butter

Für die Meringues ein Bleck mit Backpapier belegen. Ofen auf 120° C vorheizen. Eiweiss mit Salz und Zitronensaft steif schlagen. Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen bis die Masse glänzt und sehr fest ist. In einen Spritzbeutel mit glatter Tülle (1 cm Durchmesser) füllen. Nussgrosse Portionen nebeneinander aufs Backpapier spritzen. In der Ofenmitte 1-2 Stunden trocknen lassen. Dabei die Ofentüre einen Spalt breit offen lassen. Meringues herausnehmen, auskühlen lassen.

Die Zitrone mit dem Sparschäler dünn abziehen und während ca. 30 Minuten zu den Meringues in den Ofen geben und trocknen. Anschliessend mit dem Zucker in den Cutter geben und sehr fein mahlen. Beiseite stellen.

Für die Teecreme den White Tea, Eigelb, Zucker und Maisstärke mischen und unter Rühren bis knapp vor dem Siedepunkt erhitzen. Die Pfanne von der Herdplatte ziehen. Butter stückchenweise darunter rühren. Eine Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen und sie so zugedeckt auskühlen lassen, damit sich keine Haut bildet. Die Teecreme ca. 2 Stunden kühl stellen.

Zum Servieren Meringues anrichten und Teecreme am besten separat auf einem grossen Löffel oder in einem kleinen Glas anrichten. Das Zitronenzuckerpulver über die Creme streuen.