



Menü vom 24. Februar 2009

Kopfsalatsuppe

Kalbsmedaillon mit Gorgonzola und Spargelrisotto

Orangen-Tiramisu

Angaben für (je nach Gang)

Kochgruppe: Serge Aeby, Werni Buchmann, Walti Meier

Kopfsalatsuppe

für 2-3 Personen

100g mehlig kochende Kartoffeln
1 kleine Zwiebel
½ Esslöffel Butter
½ dl Noilly Prat oder weisser Portwein
3 dl Gemüsebouillon
1 kleiner Kopfsalat
½ Bund Kerbel
¾ dl Rahm
Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 gehäufte Esslöffel Kürbiskerne
etwas Olivenöl zum Beträufeln

Die Kartoffeln schälen und klein würfeln. Die Zwiebel schälen und hacken.

In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Kartoffeln, Noilly Prat oder Portwein sowie Gemüsebouillon beifügen. Alles aufkochen und zugedeckt auf kleinem Feuer 10-12 Minuten kochen lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

Inzwischen die Kopfsalatblätter auslösen, dabei das Salatherz beiseitelegen. Die Blätter waschen, gut abtropfen lassen und in Streifen schneiden.

Für die Garnitur den Kerbel grob hacken. Das Kopfsalatherz in feinste Streifchen schneiden.

Wenn die Kartoffeln weich sind, die Suppe vom Feuer ziehen, den Rahm sowie die Kopfsalatstreifen beifügen und alles mit dem Stabmixer fein pürieren.

Unmittelbar vor dem Servieren die Suppe nochmals aufkochen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. **Wichtig:** Die Suppe darf nicht zu lange stehen oder kochen, sonst verliert sie ihre schöne hellgrüne Farbe.

Die Suppe in vorgewärmten tiefen Tellern oder Tassen anrichten. Mit den Salatherzenstreifen, den Kürbiskernen und dem Kerbel bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Sofort servieren.

Kalbsmedaillon mit Gorgonzola

für 3 Personen

½ Bio-Zitrone
3 grosse Kalbsmedaillons
Thymian (getrocknet)
edelsüsser Paprika
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Butter zum Braten
100g Gorgonzola dolce

Zitrone in 3 hauchdünne Scheiben schneiden. Medaillons mit Thymian, Paprika, Salz und Pfeffer würzen.

Backofen auf 80 Grad vorheizen. Butter in einer Bratpfanne erhitzen. Medaillons beidseitig je ca. 2 Minuten anbraten. Herausnehmen und in eine Gratinform legen. Mit je 1 Zitronenscheibe belegen. Gorgonzola darauf geben. In der Ofenmitte 5-10 Minuten ziehen lassen.

Spargelrisotto

für 4 Personen

20 g Schalotten, gehackt
280 g Carnaroli Reis oder Loto-Risottoreis (Terreni alla Maggia)
0.5 dl Olivenöl
1 dl trockenen Weisswein
9 dl Gemüsebrühe
12 grüne Spargeln
40 g Butter
80 g Parmesan, gerieben
Salz, Pfeffer

Von den Spargeln die Enden zirka 2 cm abschneiden, den unteren Teil schälen. Den Spargel in kochendem Salzwasser knackig kochen und sofort in kaltem Wasser abschrecken. Den Spargel in Stücke schneiden, die Spitzen dabei zirka 5 cm belassen. Die Zwiebeln in Olivenöl andünsten, den Reis unter Rühren kurz mitdünsten. Alles mit dem Weisswein ablöschen und unter ständigem Rühren nach und nach die heisse Bouillon dazugeben, bis der Reis al dente ist, dauert es zirka 16 Minuten. Nach der Hälfte der Garzeit die Spargelstücke dazugeben. Anschliessend den Risotto vom Feuer nehmen, die Butter und den Parmesan unterrühren und 2 Minuten ruhen lassen.

Orangen-Tiramisu

für 4 Personen

Mascarponecreme
250 g QimiQ, Zimmertemperatur
100 g Mascarpone
60 g Zucker
1 dl Milch
1 dl Vollrahm, steif geschlagen
Geriebene Schale einer Bioorange
Marinade
Saft einer Orange
Saft einer ½ Zitrone
10 g Zucker
1 EL Cointreau
Zum Fertigstellen
12 Löffelbiscuit
4 Orangen geschält, filetiert

Mascarponecreme - Vorbereiten

QimiQ mit einem Schneebesen glatt rühren, mit der Mascarpone, dem Zucker und der Milch mischen. Den geschlagenen Rahm und die geriebene Orangenschale vorsichtig hinzugeben.

Marinade - Vorbereiten

Den Orangen-, den Zitronensaft, den Cointreau und den Zucker kurz aufkochen und auskühlen lassen.

Fertigstellen

Die Löffelbiscuits in Stücke schneiden, den Boden der Gläser damit auslegen und mit der Marinade benetzen. Eine Schicht Mascarponecreme in die Gläser füllen, die Orangenfilets darauf verteilen, mit wenig Creme abschliessen und den Orangenzen garnieren.