



Menü vom 27. Oktober 2009

Steinpilz Carpaccio

Kalbsröllchen mit Sbrinz-Baumnuss-Füllung und Polenta
Peperoni mit Rahmtomaten

Bananen Tiramisù

Angaben für (je nach Gang)

Kochgruppe:

Serge Aeby
Werni Buchmann
Walti Meier

Steinpilz Carpaccio

für 4 Personen

500g Steinpilze
Öl
1 Zitrone
2 ½ Esslöffel Haselnussöl oder Olivenöl
½ Bund glattblättrige Petersilie
wenig Pfeffer

1. Die Steinpilze in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Petersilie fein hacken.
2. Steinpilze beidseitig mit wenig Öl bestreichen. Unbeschichtete Grillpfanne heiss werden lassen, Pilze portionenweise beidseitig je ca. 2 Min. grillieren, auf einer Platte auslegen.
3. Zitronensaft und Öl darüberträufeln, Petersilie darauf verteilen, würzen.

Kalbsröllchen mit Sbrinz-Baumnuss-Füllung und Polenta

für 4 Personen

je 2-3 Zweige Basilikum, Petersilie, Kerbel und Dill
50g Baumnusskerne
70g geriebener Sbrinz
50g Doppelrahm
1 Eigelb
Salz, Pfeffer aus der Mühle
8 dünn geschnittene Kalbsplätzchen à je 100g
8 Bratspeckscheiben
2 Esslöffel Bratbutter
2 dl Weisswein
1 dl Crème fraîche
½ dl Halbrahm
20g geriebener Sbrinz

1. Die Kräuter grob schneiden und mit den Baumüssen, Sbrinz, Doppelrahm und Eigelb im Cutter fein pürieren, sodass eine Art Pesto entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Kalbsplätzchen unter Klarsichtfolie mit einem Wallholz noch etwas dünner klopfen. Je 2/3 des Plätzchens mit der Füllung bestreichen. Nun die Plätzchen so aufrollen, dass der unbestrichene Teil den Abschluss bildet. Jedes Röllchen mit je 1 Speckscheibe umwickeln.
3. Die Bratbutter erhitzen. Die Kalbsröllchen darin rundum bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten rundum braten. Herausnehmen und zugedeckt warm stellen.
4. Den Bratensatz mit dem Weisswein auflösen; wenn nötig absieben. Dann gut zur Hälfte einkochen lassen.
5. Crème fraîche und Halbrahm verrühren. Zum Jus geben. Leicht einkochen lassen.
6. Vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen, den Sbrinz unterrühren und alles mit Salz sowie Pfeffer würzen; die Sauce nicht mehr aufkochen. Die Kalbsröllchen auf Tellern anrichten und mit der Sauce umgiessen.

Peperoni mit Rahmtomaten

für 4 Personen

4 gelbe oder orange Peperoni
Butter für die Form
500 gr Cherrytomaten
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Bund Basilikum
1 Knoblauchzehe
100 gr Mascarpone
1 dl Rahm
Einige Tropfen Tabasco oder 1 Prise Cayennepfeffer
80 gr geriebener Sbrinz oder Parmesan

1. Die Peperoni halbieren und Kerne sowie weisse Scheidewände entfernen. Die Peperonihälften in eine leicht eingefettete Gratinform setzen.
2. Die Cherrytomaten waschen und je nach Grösse vierteln oder halbieren. In eine Schüssel geben und mit Salz sowie Pfeffer würzen.
3. Das Basilikum fein hacken und zu den Tomaten geben. Die Knoblauchzehe schälen und dazupressen. Alles sorgfältig mischen. In die Peperonihälften füllen.
4. Mascarpone, Rahm, Tabasco oder Cheyennepfeffer sowie etwas Salz verrühren. Diese Mischung über die Tomaten in den Peperoni geben. Jede Peperonihälfte mit etwas geriebenem Käse bestreuen.
5. Die Peperoni im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweitundersten Rille etwa 30 Minuten backen.

Grundrezept für Polenta

2 Personen

6-8 dl Bouillon zum Kochen bringen. 160 g Mais einrühren und unter gelegentlichem Rühren 30-40 Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen. Beim Anrichten Reibkäse beimischen. Zuletzt Butterflöckli oder geröstete Zwiebeln darübergerben.

Varianten: während des Kochens Steinpilze oder gehackte Tomaten beifügen; zur Abwechslung Gorgonzola beimischen; statt nur Bouillon zur Hälfte Milch und Bouillon verwenden. **Weitere Rezepte:** www.meyho.ch

Bananen-Tiramisù

für 4 Personen

4 kleinere, reife Bananen
Saft von ½ Zitrone
4 Esslöffel Puderzucker
1 Becher nordische Sauermilch oder griechischer Joghurt (180g)
250g Mascarpone
100g Löffelbiskuits
1 dl starker, frisch aufgebrühter gesüsster Kaffee
nach Belieben 1-2 Esslöffel Kaffeelikör
1 Esslöffel Schokoladenspäne für die Garnitur

1. 3 Bananen schälen und in grobe Stücke schneiden. Mit der Hälfte des Zitronensafts, dem Puderzucker und der Sauermilch oder dem Joghurt in einem hohen Becher fein pürieren.
2. In einer Schüssel den Mascarpone glatt rühren. das Bananenpüree untermischen.
3. Die 4. Banane schälen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Sofort mit dem restlichen Zitronensaft beträufeln, damit sie sich nicht braun verfärben.
4. Die Hälfte der Löffelbiskuits halbieren und in Dessertgläser geben. Den Kaffee nach Belieben mit Kaffeelikör parfümieren. Die Löffelbiskuits mit der Hälfte des Kaffees beträufeln. Die Hälfte der Bananen-Mascarpone-Creme auf den Biskuits verteilen. Mit den Bananenscheiben belegen. Die restlichen Löffelbiskuits darauf legen und sorgfältig mit dem restlichen Kaffee tränken. Die restliche Creme darübergeben. Die Tiramisù im Kühlschrank mindestens 2 Stunden durchziehen lassen.
5. Vor dem Servieren die Tiramisù mit den Schokoladenspänen bestreuen und nach Belieben mit Bananenscheiben dekorieren.