



Menü vom 30. August 2011

Blattspinat umringt von saftigen Riesencrevetten
an Safranschaumsauce

Schweinsmedaillons mit Wasabikruste
auf Frühlingszwiebeln
Basmati Reis

Linzer Torte mit Johannisbeerkonfitüre

Angaben für 4 Personen

Kochgruppe:

Christian
Walti
Beat

Blattspinat umringt von saftigen Riesencrevetten an Safranschaumsauce

4 Personen, als Vorspeise

8 Riesencrevetten (als Alternative: 200 g Zander oder Rotzungenfilet)

200 g Blattspinat gefroren (Alternative: frischer Blattspinat 800 g)

1 Schalotte

½ Knoblauchzehe

1 Döschen / Beutel Safran

1 TL Zitronensaft

2 dl Rahm

2 EL Crème fraîche

2 EL Noilly Prat

Butter

Salz & Pfeffer

Schalotte und ½ Knoblauchzehe separat fein hacken.

½ Schalotte in etwas Butter andünsten, Blattspinat dazu geben und auf kleiner Hitze erwärmen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen (Alternative: etwas Boullion beigegeben).

Riesen-Crevetten mit Salz und Pfeffer würzen, in der Butter 1- 2 Minuten anbraten und bei ca. 50° im Ofen warm stellen.

Rest der Schalotte sowie Knoblauch in Butter andünsten, mit Noilly Prat ablöschen und leicht reduzieren. Crème fraîche und das Safran (Menge dem eigenen Gusto anpassen) dazugeben, ein paar Tropfen Zitronensaft begeben, aufkochen, mit Salz und Pfeffer vorsichtig abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit geschlagener Sahne unterheben, ganz kurz aufkochen.

Blattspinat in der Mitte des Tellers anrichten, die beiden Riesencrevetten links und rechts platzieren, Safransauce darauf verteilen und sofort servieren.

Schweinsmedaillons mit Wasabikruste mit Frühlingszwiebeln

4 Personen

2 Bund Frühlingszwiebeln

3 Scheiben Toastbrot

60 g Butter, weich

3 TL Wasabipaste

3 – 4 EL Olivenöl

8 Schweinsfiletmedaillons à 70 g

Salz, Pfeffer

Das Grün eines Bundes Frühlingszwiebeln fein schneiden. Kurz in kochendem Wasser blanchieren, kalt abschrecken, gut ausdrücken. Toastbrot entrinden, würfeln und im Cutter fein mahlen. 1/3 der Butter schmelzen. Mit blanchiertem Frühlingszwiebelgrün und Wasabipaste im Cutter zu einer feinen Paste mixen. Restliche Butter hinzugeben, alles glatt rühren. Toastbrot darunter mischen. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Backpapier geben, zu einer Rolle formen. Ca. ½ Stunde in den Kühlschrank stellen.

Backofengrill vorheizen. Frühlingszwiebeln und restliches Zwiebelgrün in Stücke schneiden. In Olivenöl bei mittlerer Hitze dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, warm stellen.

Medaillons etwas flach drücken. Mit Salz und Pfeffer würzen. In Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3 – 4 Minuten braten. Wasabibutter in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Je 1 Scheibe auf 1 Filetmedaillon legen. Unter dem Backofengrill 1- 2 Minuten goldbraun überbacken. Mit Frühlingszwiebelgemüse und dem Lauch servieren.

Linzer Torte mit Johannisbeerkonfitüre

1 Torte für 4 – 6 Personen

Für den Mürbeteig:

200 g Mehl

200 g kalte Butter

100 g Puderzucker

100 g gemahlene Haselnüsse

1 Ei

¼ TL Nelkenpulver

½ TL Zimtpulver

1 TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale

1 EL Zitronensaft

Butter für die Form

Für die Füllung:

400 g Johannisbeerkonfitüre

Zusätzlich: 1 Eigelb

Für den Mürbeteig das Mehl und die Butter mit kalten Händen verkneten und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und Teig 1 Stunde kühl stellen.

Den Teig dritteln. Mit einem Drittel den Boden der eingefetteten Springform auskleiden. Die Tortenoblate drauflegen und mit reichlich Johannisbeerkonfitüre bestreichen, dabei auf dem Boden einen 1 cm breiten Rand frei lassen. Den Backofen auf 175° vorheizen.

Das zweite Drittel des Teiges ausrollen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Die Teigstreifen gitterförmig auf die Füllung legen. Das restliche Teigdrittel zu einer langen dünnen Rolle formen und als Rand um die Torte legen, gut festdrücken.

Das Eigelb mit einigen Tropfen Wasser verquirlen und das Teiggitter damit bestreichen. Die Torte im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 50 Minuten backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und aus der Form lösen. Vor dem Servieren die Teigstreifen nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.