



Menü vom 28. Mai 2013

Spargel-Rohschinken-Tatar auf getoastetem Brot

Gefüllte Kalbfleischröllchen an Salbeirahmsauce
mit Mandelkroketten

Erdbeer-Smoothie

Angaben für 3 bzw. 4 Personen

Kochgruppe:

Augsburger Beat
Hilfiker Urs
Walti Christian

Spargel-Rohschinken-Tatar auf getoastetem Brot

500 g weisse Spargeln, gerüstet

500 g grüne Spargeln, gerüstet

1 EL weisser Balsamico-Essig

2 EL Rapsöl

2 Prisen Salz

Pfeffer

½ TL Senf

1 TL Estragon, gehackt

8-12 Scheiben Parisette, getoastet

25 g Butter

8-12 Tranchen Rohschinken

Wenig Estragon zum Garnieren

Spargeln in 5 cm lange Stücke schneiden, Spitzen beiseite stellen. Weisse Spargeln in reichlich kochendem Salzwasser 3 Minuten garen. Dann die grünen Spargeln und nach weiteren 3 Minuten alle Spargelspitzen 1-3 Minuten mitkochen, abgiessen. Spitzen zum Garnieren beiseite stellen, restliche Spargeln in kleine Würfel schneiden.

Balsamico, Öl, Salz, Pfeffer, Senf und Estragon verrühren, Spargelwürfel dazugeben, mischen.

Brot mit Butter bestreichen, Rohschinken darauf legen und mit Spargel-Tatar belegen. Mit Spargelspitzen und Estragon garnieren.

Gefüllte Kalbfleischröllchen an Salbeirahmsauce mit Mandelkroketten

Für 3 Personen (Menge Kroketten für 6 Personen)

Mandelkroketten:

1 kg Gschwellti

25 g Butter

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

1 Ei

Menge für 6 Personen, nach Kneten der Masse

1 Eigelb

kann der Teig auf 2 Gruppen aufgeteilt werden.

1 Eiweiss

1 EL Mehl

200 g Mandeln, gemahlen

Sauce:

2 dl Fleischbouillon

2 Salbeiblätter, ganz

2 dl Halbrahm

Kalbfleischröllchen:

6 Wirzblätter

6 dünne Kalbsschnitzel, vom Metzger flach geklopft

Salz, Pfeffer

12 Tranchen Salami

6 getrocknete Tomatenstücke, in Öl eingelegt

Bratbutter

1-2 Salbeiblätter, in feine Streifen geschnitten, zum Garnieren

Für die Mandelkroketten Gschwellti noch heiss schälen. Durch das Passevite treiben. Butter begeben, würzen. Ei, Eigelb und Mehl begeben, Masse von Hand kneten. Evtl. mehr Mehl begeben, so dass sich die Masse auf bemehlter Unterlage zu 2 cm dicken Rollen formen lässt. Rollen in 3-4 cm lange Stücke schneiden. In Eiweiss, dann in Mandeln wenden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Kalbfleischröllchen zuerst die Wirzblätter in Salzwasser eine Minute blanchieren. Sofort in kaltem Wasser abschrecken. Auf einem Küchentuch auslegen und die grobe Mittelrippe herausschneiden.

Kalbsschnitzel würzen. Mit je einem Wirzblatt, je zwei Salamitranchen und je einem Tomatenstück belegen. Plätzli aufrollen und mit Küchenschnur oder Holzspiesschen fixieren.

Ofen auf 80 Grad vorheizen. Platte mitwärmen. Kalbsröllchen in Bratbutter bei mittlerer Hitze 5 Minuten rundherum anbraten. In der Platte im Ofen 20-25 Minuten garen.

Für die Sauce den Bratensatz mit Bouillon auflösen. Ganze Salbeiblätter dazugeben, auf die Hälfte einkochen. Rahm begeben, nochmals einkochen, bis sie eine cremige Konsistenz aufweist.

Den Ofen auf 250 Grad vorheizen. Damit die Krokette nicht so austrocknen und zu hart werden, ganz leicht mit einem Ölsprüher einnebeln. Dann in den heißen Ofen schieben, Umluft zuschalten.

Sobald die Krokette Farbe bekommen, die Temperatur auf 200 Grad reduzieren und fertig backen. Je nach Ofen total ca. 20 Minuten.

Saucenspiegel auf Teller verteilen, Kalbfleischröllchen auf Teller anrichten, mit Salbei garnieren. Mandelkrokette dazu servieren.

Erdbeer-Smoothie

600 Erdbeeren, gerüstet und püriert

100 g Quark

2 dl Milch

180 g Vanille Joghurt

1-2 EL flüssiger Honig

1 kleine Zitrone, abgeriebene Schale

1 dl Rahm, geschlagen

Garnitur: nach Belieben einige Erdbeeren mit Kelchblättern

Quark, Milch, Joghurt, Honig und Zitronenschale mit dem Mixer mischen.

Erdbeerpüree in die Gläser verteilen. Joghurtmischung dazugießen, Rahm darauf verteilen.

Erdbeeren an Spiessli stecken, garnieren.