



Menü vom 12. November 2013

Bunter Herbstsalat mit Haselnuss-Sauce und Wachtelei

Lammrack mit Olivenpaste an Madeirajus
Rosmarinkartoffeln

Tiroler Cake

Angaben für 4 Personen

Kochgruppe:

Augsburger Beat
Hilfiker Urs
Walti Christian

Bunter Herbstsalat mit Haselnuss-Sauce und Wachtelei

Bunte Salate

4 Wachteleier

12 Tranchen Bündnerfleisch

Haselnussöl

Sherryessig

Steinpilze

Baumnüsse

kernlose Trauben

Kürbiskerne

Verschiedene bunte Salate rüsten

Salatsauce aus Haselnussöl und Sherryessig zubereiten

Einige Steinpilzscheiben leicht salzen, pfeffern und in Butter kurz anziehen

Salat auf Teller anrichten, mit Sauce nappieren

Wachtelei als Spiegelei zubereiten (Achtung Schale zuerst mit Messer einritzen)

Spiegelei, Baumnüsse, Trauben und Kürbiskerne garnieren.

Lammrack mit Olivenpaste an Madeirajus

Olivenpaste:

1 Stück Knoblauchzehe

½ Bund Petersilie, glattblättrig

80 g Oliven, grün, entsteint

1 EL Kapern

2 Stück Sardellenfilets

4 EL Olivenöl

Lamm:

2 Stück Lammrack, je ca. 200 g

Salz, Pfeffer, aus der Mühle

2 EL Bratbutter

1 EL Butter

4 Zweig Rosmarin

2 EL Tomatenpüree

3 dl Madeira

2 dl Rotwein

Dekoration

Cherrytomaten mit Grün, gedämpft

Oliven mit Rosmarinzweigli

Für die Olivenpaste den Knoblauch schälen und mit der Petersilie grob hacken. Beide Zutaten mit Oliven, Kapern, Sardellen und Olivenöl in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer zu einer dicken Paste pürieren.

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Die Lammracks mit einem scharfen Messer den Knochen entlang etwa zur Hälfte einschneiden. **Vorsicht:** Das Fleisch darf nicht vollständig durchgeschnitten werden. So entsteht zwischen dem Rückenfleisch und der Knochenrippe eine Spalte, die später mit einem Teil der Paste gefüllt wird.

Die Lammracks beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. In der heissen Bratbutter während insgesamt 5 Minuten sehr kräftig anbraten. Zuletzt einen Teil der Olivenpaste in die Spalte füllen, den Rest über das Rack verstreichen.

Die Racks in die vorgewärmte Form geben und im 80 Grad heissen Ofen 45-50 Minuten nachgaren lassen.

Im Bratensatz die Butter schmelzen und die Rosmarinzweige kurz darin wenden. Die Zweige mitsamt der Butter über die Lammracks verteilen.

Im Bratensatz das Tomatenmark kurz anrösten, dann mit Madeira und Rotwein ablöschen. Alles bei grosser Hitze auf 1 dl einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen. Die Lammracks in dicke Scheiben schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Sauce umgiessen.

Tiroler Cake

150 g weiche Butter

150 g Zucker

4 Eier

1 Päckchen Bourbon Vanillezucker

150 g gemahlene Haselnüsse

100 g Mehl

1 gestrichener TL Backpulver

100 g dunkle Schokoladenwürfelchen **oder**

100 g Crémant Schokolade

Eine mittlere Cakeform grosszügig ausbuttern und mit wenig Mehl ausstäuben.
kühl stellen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen

Die weiche Butter und den Zucker während mindestens 5 Minuten zu einer hellen,
luftigen Crème aufschlagen.

Dann ein Ei nach dem andern sowie den Vanillezucker unterschlagen.

Haselnüsse, Mehl sowie Backpulver mischen und unter die Teigmasse rühren.

Verwendet man Crémant-Schokolade, diese in kleine Würfelchen schneiden oder
hacken. Zuletzt unter den Teig ziehen.

Diesen in die vorbereitete Form füllen.

Den Tiroler Cake im 180 Grad heissen Ofen auf der untersten Rille 45-50 Minuten
backen. Unbedingt die Nadelprobe machen.

Kurz in der Form stehen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen
lassen.