KOCHCLUB MALFATTI

Menü vom 26. Mai 2015

Spargel-Ravioli an Safran-Zitronen-Butter

Gebratenes Senf-Lammrack
mit gebackenen Tomaten-Kartoffeln

Whiskey-Erdbeercreme

Angaben für 4 Personen

Kochgruppe:

Serge Aeby
Werner Buchmann
Peter Brunner

Spargel-Ravioli an Safran-Zitronen-Butter

Ravioli-Füllung

200 gr	grüne Spargeln, gerüstet, in 2 bis 3 mm dicke Scheiben geschnitten
1	kleines Ei, verquirlt
2–3 EL	Sbrinz gerieben
50 gr	Frischkäse
2 EL	Butter zum Dämpfen
Salz und Pfeffer	

Pastateig

250 gr	ausgewallter Pastateig (1 Pack von der Migros = ca. 12 Ravioli)
1	Eiweiss
Mehl	für bemehltes Küchentuch
Küchentuch	

Safran-Zitronen-Butter

30–50 g	Butter
½	Zitrone, abgeriebene Schale
einige Safranfäden	
Salz, Pfeffer	
Sbrinz, gerieben, zum Bestreuen	

Zubereitung

Füllung: Spargeln in der Butter andämpfen, mit Salz und Pfeffer würzen. 5–8 Minuten bei kleiner Hitze zugedeckt knapp weich dämpfen. In eine Schüssel geben, vollständig auskühlen lassen (im Kühlschrank oder in einem Plastikbeutel im kalten Wasser. Ei, Sbrinz und Frischkäse daruntermischen.

Pastateig portionenweise auslegen. Je einen gehäuften Teelöffel Füllung im Abstand von 6 cm auf die Hälfte des Teiges verteilen. Zwischenräume mit Wasser oder Eiweiss bepinseln. Zweite Teighälfte über den mit Füllung belegten Teig legen. Zwischenräume gut andrücken. Ravioli mit dem Teigrädli ausschneiden oder ausstechen. Auf ein bemehltes Küchentuch legen.

Ravioli in reichlich Salzwasser portionenweise 5–6 Minuten garen, herausnehmen, abtropfen lassen und warmstellen.

Zitronen-Butter: Butter in einer Pfanne schmelzen, Salz, Pfeffer, Zitronenschale, und Safranfäden zugeben, mischen.

Ravioli anrichten und mit der Zitronenbutter betreufeln und mit Sbrinz bestreuen.

Gebratenes Senf-Lammrack mit gebackenen Tomaten-Kartoffeln

Kartoffeln

ca. 800 g	Kartoffeln in mittlerer Grösse
	Olivenöl für die Form
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
400 g	Cherrytomaten
4	Rosmarinzweige
12	Thymianzweige
16	Salbeiblätter klein
4	Knoblauchzehen
12 EL	Olivenöl

Fleisch

1	Lammrack mit 8 Kotelette (2 pro Person)
4	Rosmarinzweige
8	Thymianzweige
4 EL	Senf körnig
4 EL	Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle	

Kartoffeln

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. 2 Gratinformen bereitstellen, die im Ofen nebeneinander Platz haben.
2. Kartoffeln waschen und auf einem sauberen Küchentuch trocknen. Dann der Länge nach halbieren. Mit der Schnittfläche nach oben in die erste mit Olivenöl ausgepinselte Gratinform geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Cherrytomaten waschen, entstielen und ganz zwischen den Kartoffeln verteilen.
4. Rosmarinnadeln und Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Mit den Salbeiblättchen über die Kartoffeln geben.
5. Den Knoblauch schälen, fein hacken und in einem Schüsselchen mit dem Olivenöl mischen. Über die Kartoffeln und Tomaten verteilen.
6. Die Tomatenkartoffeln im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 25 Minuten backen.

Fleisch

7. Inzwischen für das Fleisch Rosmarinnadeln und Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und hacken. In ein Schüsselchen geben und mit Senf, Olivenöl, etwas Salz und reichlich frisch gemahlenem Pfeffer mischen. Die Lammracks damit rundum bestreichen. In die zweite Gratinform legen.
8. Nach 25 Minuten Backzeit der Kartoffeln die Lammracks daneben einschieben und 25 Minuten backen.
9. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und mit Folie bedeckt 5 Minuten stehen lassen, damit sich der Fleischsaft verteilen kann. Dann in Scheiben aufschneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit dem entstandenen Bratensaft beträufeln. Tomatenkartoffeln daneben anrichten und servieren.

Whiskey-Erdbeercreme

2 EL	Butter
400 gr	Erdbeeren
4 EL	Haferflocken
3 EL	Honig
250 ml	Rahm
2 EL	Whiskey

Zubereitung

1. Schlagen sie den Rahm steif und verrühren sie ihn mit dem Honig und dem Whiskey.
2. Waschen und rüsten sie die Erdbeeren und pürieren sie nun die Hälfte davon mit einem Pürierstab zu einem fruchtigen Brei. Legen sie die andere Hälfte beiseite. Verrühren sie dann den Erdbeerbrei mit dem Whiskeyrahm.
3. Vierteln sie die andere Hälfte der beiseite gelegten Erdbeeren und befüllen sie den Whiskeyrahm und die Erdbeeren abwechselnd in 4 Dessertglässer, mit der Rahmschicht abschliessend.
4. Garnieren sie die Creme mit einigen beiseite gelegten Erdbeeren und stellen sie die Gläser in den Kühlschrank.
5. Vor dem servieren rösten sie die Haferflocken mit etwas Butter in einer Pfanne knusprig und bestreuen die Creme damit.