



Menü vom 22. März 2016

Specktartelettes mit Morcheln

Landrauchmedaillons mit Cognacsauce

Osterflädli

Angaben für 4 Personen

Kochgruppe:

Augsburger Beat
Hilfiker Urs
Walti Christian

Specktartelettes mit Morcheln

10 g getrocknete Morcheln

Butter für die Förmchen

1 Kuchenteig-Block à 250 g

Mehl zum Auswallen

50 g Greyerzer

2 Eier

1,3 dl Rahm

Salz, Pfeffer

8 Tranchen Bratspeck

4 EL Olivenöl Aglio e Peperocino zum Beträufeln

Morcheln ca. 20 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Förmchen mit Butter ausreiben.

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 28x28 cm gross auswallen.

Rondellen à ca. 13 cm Durchmesser ausstechen. Förmchen damit auslegen.

Ränder gut andrücken. Böden mit einer Gabel einstechen.

Käse fein reiben. Eier, Rahm und Käse verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Morcheln abgiessen, kalt abspülen und auspressen.

Morcheln je nach Grösse halbieren oder in Stücke schneiden.

Specktranchen aufrollen und auf das Förmchen verteilen.

Morcheln und Guss auf die Förmchen verteilen.

Tartelettes in der unteren Ofenhälfte ca. 20 Minuten backen.

Nach Belieben mit Öl beträufeln und servieren.

Landrauchmedaillons mit Cognacsauce

4 Kalbsmedaillons (je ca. 160 g, ca. 3 cm dick)

8 Tranchen Landrauschinken

4 Stück Küchenschnur (je ca. 40 cm)

2 EL Olivenöl

Wenig Pfeffer

½ TL Salz

1 EL Bratbutter

1 Schalotte, fein gehackt

250 g Champignons, in Vierteln

½ dl Cognac

1 dl Fleischbouillon

2 dl Vollrahm

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Dazu gibt es Frühlingskartoffeln und Zucchetti-Chips

Fleisch mit je 2 Schinkentranchen umwickeln, mit Küchenschnur binden.
Fleisch mit Öl bestreichen, würzen.
Ofen auf 80 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.

Eine Grill- oder Bratpfanne erhitzen. Fleisch beidseitig je ca. 3 Minuten grillieren, auf die vorgewärmte Platte legen, Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken.

Niedergaren: ca. 30 Minuten in der Mitte des Ofens. Die Kerntemperatur soll ca. 55 Grad betragen. Das Fleisch kann anschliessend bei 60 Grad bis zu 1 Stunde warm gehalten werden.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotte und Champignons ca. 3 Minuten rührbraten. Cognac dazugiessen, zur Hälfte einkochen.
Bouillon und Rahm dazugiessen, ca. 5 Minuten köcheln, würzen, mit den Medaillons auf den vorgewärmten Tellern anrichten.

Osterflädli

Für 8-10 Förmchen von 8-9 cm Durchmesser

Butter für die Förmchen

Teig:

150 g Mehl

1 Messerspitze Salz

2 EL Zucker

90 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten

2-3 EL Vollrahm

2-3 EL Aprikosenkonfitüre, leicht erwärmt, durchs Sieb gestrichen

Füllung:

2 dl Milch

2 dl Vollrahm

1 Messerspitze Salz

75 g Rundkornreis, z.B. Camolino

30 g Butter

50 g Zucker

½ Zitrone, abgeriebene Schale und Saft

30 g Korinthen oder Sultaninen

2 Eigelb

2 Eiweiss

2 EL Zucker

Puderzucker und Veilchen zum Garnieren

Für den Teig Mehl, Salz und Zucker mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen.

Rahm hineingießen. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

Teig auf wenig Mehl 2-3 mm dick auswallen, Kreise (ca. 10 cm Durchmesser) ausstechen. In die ausgebutterten Förmchen legen, 20 Minuten kühl stellen.

Teigbödeli einstechen. Konfitüre darauf verstreichen.

Für die Füllung Milch, Rahm und Salz aufkochen. Reis unter Rühren zugeben bei kleiner Hitze 20-25 Minuten kochen, mehrmals umrühren.

Butter, Zucker, Zitronenschale und –saft sowie Korinthen oder Sultaninen darunter rühren, leicht auskühlen lassen.

Eigelb darunter mischen. Eiweiss steif schlagen, Zucker zugeben, weiterschlagen, bis die Masse glänzt.

Eischnee sorgfältig unter die Masse ziehen.

Füllung in den Teigbödeli verteilen.

Im unteren Teil des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen.

Leicht auskühlen lassen, garnieren.