



Menü vom 30. Mai 2023

Vegetarisches Tatar

Kalbsrollen mit Frühlingszwiebeln an
Zitronen-Basilikum-Sauce

Erdbeer-Bellini

Angaben Vorspeise und Hauptspeise für 2 Personen
Bellini für 1 Glas

Kochgruppe:

Augsburger Beat
Hilfiker Urs
Walti Christian

Vegetarisches Tatar

Tatar:

1,5 Auberginen (ca. 300g)
4 Essiggurken
2 TL Kapern
½ rote Zwiebel
4 EL Ketchup
2 EL Sweet Chili Sauce
1-2 EL Tomatenmark
1 Teelöffel Zitronensaft
2 EL Rapsöl (oder Sonnenblumenöl)
1 TL Paprika

Wer ein Food Prozessor hat, der kann die Auberginen in grobe Stücke schneiden und diese kurz im Food Prozessor klein hacken.

Es geht jedoch ebenso gut mit dem «Studi», oder wie auch immer diese heissen.

Die Auberginenwürfelchen in Olivenöl einige Minuten anbraten und mit Salz abschmecken. Das Ganze abkühlen lassen.

Für die Sauce werden zuerst die Zwiebeln, Essiggurken und die Kapern klein geschnitten (so fein wie möglich!) oder ebenfalls mit Hilfe eines Food Prozessors oder Studi klein gehackt.

Ketchup, Sweet Chili Sauce, Tomatenmark, Paprika und Rapsöl miteinander vermengen und nun zusammen mit den gebratenen Auberginen und den Zwiebeln/Essiggurken/Kapern mischen.

Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas geröstetem Toast-Brot und Butter, evtl. noch ein bisschen Garnitur (Zwiebeln, Essiggurken, Kapern) servieren.



Kalbsrollen mit Frühlingszwiebeln an Zitronen-Basilikum-Sauce

1 Bund Frühlingszwiebeln

1 Knoblauchzehe

1 Bund Basilikum

½ Bund glatte Petersilie

1 EL Butter

1 Zitrone

4 mittlere Kalbsschnitzel, je ca. ½ cm dünn geschnitten

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

½ EL Bratbutter

½ dl trockener Sherry

1 dl Weisswein

½ TL Gemüsebouillon, Paste oder Pulver

1 dl Rahm

Frühlingszwiebeln rüsten, weisse Knollen halbieren und in Streifen schneiden. Zwiebelgrün in feine Ringe schneiden.

Knoblauch schälen und hacken. ½ Bund Basilikum für die Sauce beiseite legen, restliches Basilikum sowie die Petersilie zusammen fein hacken.

In einer Pfanne die Butter erhitzen. Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Basilikum-Petersilien-Mischung darin 3 Minuten dünsten. Lauwarm abkühlen lassen.

Die Kalbsschnitzel einzeln zwischen Klarsichtfolie mit dem Wallholz oder einem Fleischklopper etwas dünner klopfen. Beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Dann am unteren Rand der Schnitzel etwas Füllung als breites Band ausstreichen. Die Schnitzel möglichst satt aufrollen und mit Zahnstochern verschliessen.

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte sowie 2 Teller mitwärmen.

In einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Die Kalbsrollen darin je nach Dicke insgesamt 4-5 Minuten rundum anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 15 Minuten nachgaren lassen.

Den Bratensatz mit Sherry und Weisswein auflösen und durch ein feines Sieb in eine kleine Pfanne umgiessen. Bouillonpaste oder -pulver beifügen und alles zur Hälfte einkochen lassen.

Inzwischen beiseite gelegtes Basilikum fein hacken. Die gelbe Schale von ½ der Zitrone fein zur Sauce reiben. Den Saft von ½ Zitrone auspressen und beifügen. Die Sauce nochmals 1 Minute kochen lassen.

Dann den Rahm beifügen und die Sauce noch so lange kochen lassen, bis sie leicht cremig bindet. Am Schluss das Basilikum untermischen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über die Kalbsrollen giessen und sofort servieren. Als Beilage passen Tagliolini (feinste Nudeln) oder Reis.



Erdbeer-Bellini

60g Erdbeeren, in Stücken

½ TL Vanillezucker

1 EL Champagner

½ EL Himbeer-Streusel, fein zerstossen

1 dl Champagner

Erdbeerpüree:

Erdbeeren und Vanillezucker in einen Messbecher geben, pürieren.

Zuckerrand:

Champagner in einen tiefen Teller geben. Streusel in einen flachen Teller geben. Den Glasrand zuerst in den Champagner, dann in die Streusel tauchen.

Cocktail:

Erdbeerpüree in das Glas geben, mit Champagner auffüllen, verrühren.

