



Menü

Culiomania

25. März 2017 bei Markus und Karin

Blattsalat mit Preiselbeerdressing und Tomme

Pilzragout mit Kräutern unter der Teighaube

Ganzes Rindsentrecôte aus dem Ofen mit Rotweinsauce

Spargelrisotto

Joghurtköpfli mit Erdbeersauce

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Weine

Pujol Lacoste Blanc, Viognier 2015

Château Léoville Barton, Bordeaux 2002

Blattsalat mit Trauben, Speck, Croûtons, Preiselbeerdressing und Tommekäse

Dressing

- 2 EL Senf
- 2 EL Preiselbeerkonfitüre
- 2 EL Kräuternessig
- 2 EL Trauben Kernöl
- 1 EL Baumnussöl
- Etwas Gemüsebouillon
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Alle Zutaten vermischen und zu einer Sauce rühren.

- Verschiedene Blattsalate
- 40 g Baumnüsse geröstet
- 50 g Trauben
- 50 g Bratspeck
- 50 g Toastbrot
- 1 El Preiselbeeren
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Salate mit der Sauce mischen. Baumnüsse und Trauben dazugeben und dekorativ anrichten.

Speck und Croûtons kurz anbraten. 1 El. Preiselbeeren dazugeben und pikant würzen. Speck und Croûtons auf den Salat anrichten.

Tommekäse auf ein mit Olivenöl bestrichenes Blech geben und mit einem kleinen Messer einritzen. Etwas Olivenöl auf den Käse geben und bei 200° im Ofen 10 Min. schmelzen lassen. Den Käse aus dem Ofen nehmen, halbieren und auf den Salat geben etwas Preiselbeeren und Pfeffer auf den Käse geben und sofort servieren.

Pilzragout mit Kräutern unter der Blätterteighaube

- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Butter
- 1 EL Olivenöl
- ½ Stange Lauch hell
- 400 Pilze gemischt
- Etwas Sherry sehr trocken
- Etwas Weisswein
- 100 g Maroni
- TL Thymian
- 2 EL Petersilie gehackt
- 2 dl Rahm
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 Ei
- 1 Platte Blätterteig

Schalotten und Knoblauch rüsten und fein schneiden. Lauch waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Pilze reinigen und in kleine Stücke schneiden. Maroni grob hacken.

Schalotten und Knoblauch in heissem Butter – Olivengemisch anschwitzen, Lauch zugeben und mitdünsten, Pilze zufügen und auch mitdünsten. Mit Sherry und Weisswein ablöschen und bei starker Hitze einreduzieren. Die Maroni, Kräuter und den Rahm unterrühren und etwas einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Pilzragout in kleine feuerfeste Förmchen abfüllen und abkühlen lassen. Teig auslegen, etwas grösser als die Förmchen ausstechen und mit Eigelb einstreichen, Deckel auflegen und am Rand fest andrücken. Teig mit Eigelb bestreichen und für 15 Minuten in den Kühlschrank geben. Danach nochmals mit Eigelb bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220° Goldgelb backen und sofort servieren.

Ganzes Rindsentrecôte im Ofen gebraten mit kräftiger Rotweinsauce

- 600 g Rindsentrecôte
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Kräuter

Entrecote mit Salz und Pfeffer würzen und gut anbraten, so dass sich die Poren sich schliessen. Entrecote auf ein Gitter legen und im Ofen ca. 8 Min bei 190° braten nun Temperatur auf 85° zurückstellen und bei Niedertemperatur min. 1 Std. garen Temperatur nochmals auf 180° Grad stellen und 2 Minuten garen. Vor dem servieren das Entrecôte nochmals im heissen Butter wenden.

Rotweinsauce:

- Fleischabschnitte vom Entrecôte
- 50g Röstgemüse (Sellerie, Karotte, Lauch, Knoblauch und Zwiebel)
- 1 EL Tomatenpüree
- 1 dl Rotwein
- etwas Saucenpaste
- 2 dl Wasser
- Kräuter (Rosmarin, Thymian usw.)
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Die Fleischabschnitte in wenig Fettstoff gut anbraten, Röstgemüse dazugeben und mitrösten. Nun Tomatenpüree begeben und mitbraten bis das Tomatenpüree die rote Farbe verliert, aber Achtung nicht schwarz. Mit wenig Wasser ablöschen kurz kochen lassen, jetzt den Rotwein dazu geben und nun die Sauce so lange kochen bis die Flüssigkeit eingekocht ist, nochmals etwas Rotwein begeben und mit Wasser auffüllen. Die Sauce nun auf kleinem Feuer langsam simmern lassen. Am Schluss Kräuter begeben und würzen mit Salz und Pfeffer. Die Sauce durch ein Sieb passieren und nochmals auf dem Herd einreduzieren lassen bis es eine kräftige Sauce ist.

Einkaufszettel (für 4 Personen)

Spargel-Risotto



Meine Notizen

Kaufen:

- 500 g grüne Spargeln
- 2 Schalotten
- 300 g Risottoreis (z. B. Carnaroli)
- 1 l Gemüsebouillon, heiss
- 0.5 Bund Petersilie
- 100 g Crème fraîche
- 60 g geriebener Gruyère

Vorrat:

- 1 EL Butter
- 2 dl Weisswein

Zubereitung

Joghurtköpfli mit Erdbeersauce



Nährwert pro Person:

143 kcal

F 3 g

Kh 23 g

E 5 g

 ca. 15Min

 4 Personen

360 g **Joghurt nature**
 5 EL **Puderzucker**
 0.5 unbehandelte **Orange**, nur
 abgeriebene Schale

3 Blatt **Gelatine**, ca. 5 Min. in
 kaltem Wasser eingelegt,
 abgetropft

3 EL **Wasser**, siedend

1 frisches **Eiweiss**

1 TL **Zucker**

150 g **Erdbeeren**, halbiert

1 EL **Puderzucker**

1 EL **Zitronensaft**

Erdbeeren zum Verzieren

Und so wirds gemacht:

1. Joghurt, Puderzucker und Orangenschale verrühren.
2. Gelatine im heissen Wasser auflösen, mit 3 Esslöffel Masse verrühren, sofort gut unter die restliche Masse rühren, ca. 30 Min. kühl stellen, bis die Masse am Rand leicht fest ist, glatt rühren.
3. Eiweiss mit dem Zucker steif schlagen, sorgfältig unter die Masse ziehen, in die vorbereiteten Förmchen füllen. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 4 Std. fest werden lassen. Förmchen kurz ins heisse Wasser tauchen, auf Teller stürzen.
4. Für die Sauce Erdbeeren mit dem Puderzucker und Zitronensaft pürieren, über die Köpfchen giessen, mit Erdbeeren verzieren.

Form:

Für 4 Förmchen von je ca. 1.5 dl, kalt ausgespült