Dorfplatzköche Engelburg
Menu vom
Montag 27. Juni 2005
Chefkoch: Roland

Lauchcrèmesuppe
Avocadoterrine mit Estragon
Schweinskotelette an Senfsauce
Gnocchi verde
Gefüllte Tomaten Siciliana
Beeren auf Zitronenschaum

Mal sehen.....!!

Lauchcrèmesuppe

Zutaten für 6 Personen (1,5 l):

1 EL	Kochbutter
300 g	Lauch, blättrig geschnitten
1	grosse Kartoffel, blättrig geschnitten
1 EL	Mehl
2	Rindsbouillonwürfel
1 l	Wasser
½ l	Milch
2 dl	Halbrahm
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Butter in der Pfanne schmelzen, Lauch gut andünsten, mit Wasser und Milch auffüllen. Bouillonwürfel dazugeben und ca. 30 Min. köcheln lassen. Dann die Kartoffeln beifügen und nochmals 10 Min. kochen. Zum Schluss mit Rahm verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Avocadoterrine mit Estragon

Zutaten für 6 Personen:

8	Avocados
8	Eigelb
½ l	Milch
8	Gelatineblätter
1	Tomate
1	Zitrone
	Salz, Pfeffer
	Tabasco

Für die Sauce:

2	Zitronen
10	Estragonblätter
	Salz, Pfeffer
	Crème fraîche

Das Design der Terrine wurde auf Wunsch abgeändert (d.R.)

Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Eigelb mit Salz und Pfeffer in einen Topf geben. Die Milch aufkochen und nach und nach über die Eigelb giessen. Bei schwacher Hitze die Eigelb-Milch-Masse mit dem Holzlöffel ohne Unterlass rühren, bis die Creme einen Löffel überzieht. Dann die ausgedrückte Gelatine einrühren und die Creme erkalten lassen.

Die Creme darf auf keinen Fall aufkochen!

Die Tomate ohne Haut in Würfel schneiden. 8 Avocados halbieren, entsteinen, mit Zitronensaft beträufeln, das Fruchtfleisch aus 4 Avocados auslösen und pürieren. Die restlichen Avocados würfeln. Das Avocadopürée mit dem gewürfelten Tomaten-fruchtfleisch in die Eiercreme geben und mit Salz, Pfeffer und ein paar Spritzern Tabasco würzen. Alles gut durchmischen. Eine Cakeform mit Öl auspinseln, abwechselnd eine Schicht Avocadocreme und eine Schicht Avocadowürfel einfüllen. Die Terrine mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Die Sauce:
Die Estragonblätter fein hacken, mit der Crème fraîche, Salz, Pfeffer und Zitronensaft verrühren und mit dem Schneebesen leicht aufschlagen.

Die Terrine separat mit der Sauce servieren.

Schweinskotelette an Senfsauce

Zutaten für 6 Personen:

6 Stck.	Schweinskoteletten à ca. 180 g
	etwas Öl zum Anbraten
	Bratensauce (Pulver od. anderes)
½ l	Wasser
1 dl	Rotwein
2 EL	Senf
1 l	Wasser
	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Koteletten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Koteletten darin beidseitig während ca. 5 Min. anbraten, danach warmstellen. Das überschüssige Öl mit Haushaltpapier aus der Pfanne saugen, diese mit dem Rotwein ablöschen. Danach auf die Hälfte einkochen. Die Bratensauce ins Wasser einrühren, den Rotwein damit auffüllen und ca. 3 Min. köcheln lassen. Den Senf mit dem Schwingbesen in der Sauce gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gnocchi verde

Zutaten für 6 Personen:

4 EL	Butter
900 g	Tiefkühl-Spinat
1 Tasse	Ricotta-Käse
3 geschl.	Eier
9 EL	Mehl
½ Tasse	geriebenen Parmesan
1 TL	Salz
	Pfeffer und Muskat
8 l	Wasser
1 EL	Salz
2 EL	Butter

Zubereitung:

Butter in einer Pfanne zergehen lassen. Aufgetauten Spinat gut ausdrücken, in die Pfanne geben und unter Rühren ca. 3 Min. schmoren, bis fast alle Flüssigkeit eingekocht ist. Ricotta-Käse hinzufügen und weitere 4 Min. kochen. Den Spinat nun in eine Schüssel geben. Geschlagene Eier, Mehl und Parmesan daruntermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Masse ca. 1 Std. in der Kälte stehen lassen, bis sie ganz fest ist.

Wasser zum Kochen bringen und 1 EL Salz beigeben. Mit den Händen (Mehl) esslöffelgrosse Gnocchi formen, ins Wasser geben und ca. 8 Min. kochen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
Eine flache, feuerfeste Form mit Butter ausstreichen, die Gnocchi hineinlegen, mit Parmesan überstreuen, Butterflocken darauf verteilen und im Ofen überbacken.

Gefüllte Tomaten Siciliana

Zutaten für 6 Personen:

6 Stck.	Tomaten
3 EL	Olivenöl
1	mittelgrosse Zwiebel, feingehackt
1	Knoblauchzehe, feingehackt
1 Tasse	Paniermehl
6 Stck.	Sardellen, feingehackt
300 g	Thon
1 Bund	Peterli, gehackt
3 EL	Kapern, gut abgewaschen
9 Stck.	schwarze Oliven, entsteint und feingehackt
etwas	geriebenen Parmesan

Zubereitung:

Einen Deckel abschneiden, mit einem Teelöffel das Fleisch herausnehmen bis auf eine ½ cm dicke Wand. Die Tomaten innen salzen und umgekehrt auf Küchenpapier abtropfen lassen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und dünsten, aber nicht braun werden lassen. Thon in kleine Stücke zerpflückt, Paniermehl und Sardellen beifügen und unter Rühren 2 Min. kochen. Die Pfanne vom Feuer nehmen, Peterli, Kapern und Oliven hinzufügen.
Falls die Füllung etwas trocken wirkt, mit ein wenig Öl verrühren.

Die Tomaten füllen, auf eine geölte Form legen, mit etwas Parmesan bestreuen und im Ofen ca. 20 Min. backen. Die Krumen müssen braun und knusprig sein, die Tomaten jedoch nicht verkocht.

Beeren auf Zirtonenschaum

Zutaten für 6 Personen:

600 g	Johannis- und Heidelbeeren (od. Himbeeren)
3 EL	Zucker

Zitronenschaum:

1 dl	Wasser
3 EL	Zucker
2	Zitronen, abgeriebene Schale und Saft
3	Eiweiss, verklopft
2 dl	Rahm

Zubereitung:

Beeren und Zucker mischen, ca. 1 Std. stehen lassen.
Wasser, Zucker, Zitronensaft und abgeriebene Schale aufkochen, Hitze reduzieren und die Flüssigkeit bis auf ca. 4 EL einkochen, in eine Schüssel sieben und auskühlen lassen.

Verklopftes Eiweiss dazugeben und mit dem Schwingbesen gut vermischen. Im knapp siedenden Wasserbad so lange schlagen, bis ein fester Schaum entsteht. Die Schüssel sofort ins kalte Wasser stellen, weiterschlagen, bis der Schaum ausgekühlt ist. Rahm steif schlagen und sorgfältig unter den Schaum ziehen.
Den Schaum in die Teller verteilen und die Beeren daraufgeben und sofort servieren.

So schlecht kann's gar nicht sein

Ich glaub, ich hab was gefunden...

Nein! - Das ess ich nicht!