Kochen mit Werner
am 14 April 2010

Lachstatar und Avocado auf Röstiboden mit Spargeln

Lammkarree mit Senfsauce und Kartoffelstrudel

Quark - Passionsfrucht - Köpfchen mit Beeren

Bonet Christian

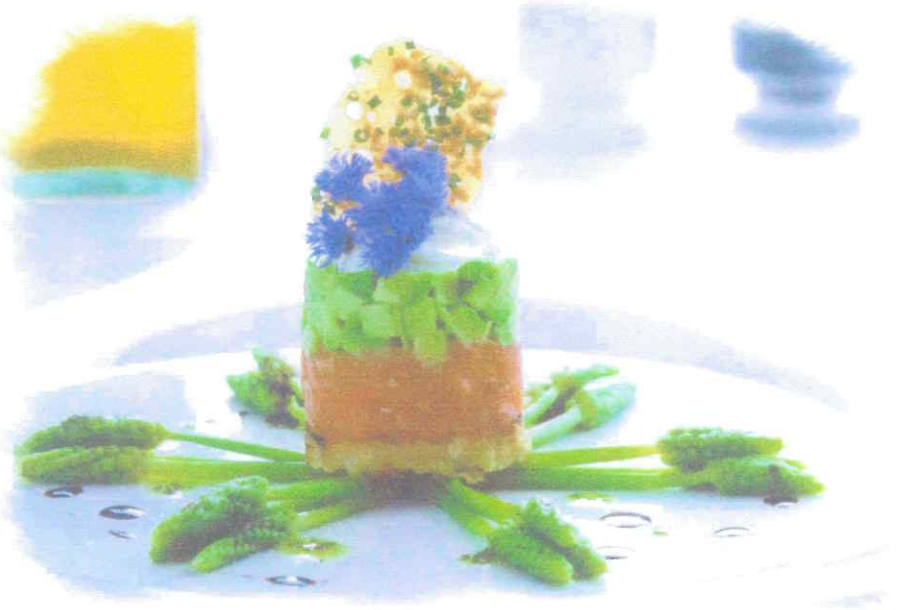
Lachstatar und Avocado auf Röstiboden mit Spargeln

Zutaten

20 gr.	Butter
100 gr	Röstikartoffeln
120 gr	Lachs
80 gr	Avocadowürfel
1	Zitrone Saft
60 gr	Creme fraiche
160 gr	Spargeln
	Salz
	Pfeffer
	Balsamicoessig

Zubereitung

Kleine Röstitaler in Butter goldbraun braten. Den Lachs in kleine Streifen schneiden. Avocado in kleine Würfel schneiden, mit Zitronensaft,Salz und Pfeffer abschmecken Die Spargeln im Salzwasser blanchieren. Alles schichtweise in eine offene Form einfüllen, mit Essig beträufeln, Form entfernen und anrichten. Mit Creme fraiche dekorieren



Lammkarree mit Senf - Sauce und Kartoffelstrudel

Zutaten

1 Kg Lammkarree
Bratbutter
2 Scheiben Toastbrot
1 Schalotte gehackt
2 EL Petersilie ital.
1 TL Rosmarin gehackt
Olivenoel
2 EL Senfpulver
Weisswein

Zubereitung Lammkarree

Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen; auf allen Seiten gut anbraten. Backofen auf 80°C vorheitzen und das Fleisch ca 60 Min gahren bis zu einer Kerntempratur von 57 – 58°C.

Toastbrot ohne Rinde fein hacken, mit den Kräutern vermischen, Schalotten und Olivenoel beigeben und zu einer geschmeidigen Masse vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Senfpulver und Weisswein zu einem dicken Brei vermischen und das Fleisch auf der Fettseite damit einstreichen und die Brotmasse darauf verteilen und andrücken.

Den Grill auf die höchste Stufe schalten und Fleisch goldbraun überbacken.

Zutaten

0,5 dL Weisswein
0,5 dL weisser Vermout
1 EL Fleischglace
1 EL Schalotten gehackt
1 EL Butter
1 TL Djion-Senf
1 EL grobkörniger Senf
1 EL Sauerrahm
1 dL Rahm
1 EL Rahm geschlagen
Salz + Pfeffer
1 EL Petersilie ital.
Ein Schuss Whisky

Zubereitung Sauce

Schalotten in wenig Butter anschwitzen, mit Wein und Vermout ablöschen, etwas einreduzieren, die Fleisch glace dazugeben und stark einreduzieren. Rahm und Sauerrahm mit dem Schwingbesen einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Whisky leicht parfümieren.

Den geschlagenen Rahm und die gehackte Petersilie erst am Schluss beigeben.

Zutaten

2 mittlere Kartoffeln
400 gr Kartoffeln
4 EL Rahm
2 EL Speckwürfel
1 Zwiebel
1 EL Majoran
1 TL Thymianblätter
2 Blätter Strudelteig
Butter und Olivenoel

Zubereitung Kartoffelstrudel

die 2 Kartoffeln in 1 cm grosse Würfel schneiden , im Salzwasser blanchieren, trocknen und in der Bratpfanne im Olivenoel goldbraun braten,Speck und Zwiebel andünsten und mit den Bratkartoffeln vermischen. Die 400 gr Kartoffeln zu Schnee verarbeiten Rahm und Butter und die Kräuter zugeben und mit den Würfeln vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Strudelteig in 4 Teile schneiden, auf einem feuchten Tuch ausbreiten und mit dem Kartoffelbrei belegen. Den Teig einrollen, auf ein Blech mit Backtrennpapier legen und mit flüssiger Butter gut einstreichen. Im vorgeheitzten Bachofen bei 220°C goldbraun backen. Den Strudel aufschneiden und mit dem Fleisch und der Sauce warm servieren.

En Guete

Quark - Passionsfrucht - Köpfchen mit Beeren

Zutaten

450 gr Rahmquark
2 dl Rahm
3 Eigelb

120 gr Zucker
3 -4 Blatt Gelatine
50 gr weisser Rum
3 Passionsfrüchte
1 Zitrone Schale abgerieben

Zubereitung

Gelatine ca. 15 min in kaltes Wasser einweichen. Den Rum in einer kleinen Pfanne erwärmen und die Gelatine darin auflösen und leicht abkühlen. Eigelb und Zucker zu einer hellen Masse aufschlagen. Passionsfrüchte aufschneiden und das Fleisch mit einem Löffel durch ein Sieb pressen. Den Rahm steif schlagen.
Den Quark mit der Eigelbmasse, dem Passionsfruchtsaft und der Zitronenschale vermischen, die Gelatine mit Rum zugeben und den geschlagenen Rahm unterziehen. In Förmchen abfüllen und ca 2 Std. kühl stellen

Fruchtsauce

Reife Beeren oder Früchte und Zucker, Zitronensaft und Wasser

Die Beeren oder Früchte püriere und durch ein Sieb passieren. Beim anrichten als Spiegel auf das Teller geben.

Garnitur

Einige reife Beeren und evt. Minzeblätter geschnitten

En Guete