

Klub Kochender Männer Seedorf

Spargelsalat mit Gemüse - Kräuter - Marinade

Wiener Rostbraten

Früchte - Cornets



Willi Burtscher, 15.06.2005

Boner Christian

Spargelsalat mit Gemüse – Kräuter – Marinade

1 kg weisser Spargel
150 g Karotten, 150 g Gelbe Rüben
150 g Lauch

1 EL gehackte Kräuter
100 ml Olivenöl
5 EL Weinessig
Salz, Pfeffer, Zucker

Kresse zum Garnieren

Spargel schälen, trockene Enden wegschneiden, in Salzwasser mit einer Prise Zucker bissfest kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Spargel in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

Karotten und gelbe Rüben putzen, schälen und klein würfelig schneiden. Lauch waschen und in ca. ½ cm breite Ringe schneiden. Gemüse in Salzwasser bissfest kochen, abseihen, abschrecken und abtropfen lassen.

Essig mit 1 EL Wasser, Kräutern, Salz und Pfeffer verrühren, Öl unter kräftigem Rühren langsam zugiessen. Gemüsewürfel untermischen.

Spargel mit der Gemüse-Marinade vermischen, vor dem Servieren ca. ½ Stunde ziehen lassen. Salat mit Kresse bestreut anrichten.

Wiener Rostbraten mit Bohnen

4 Entrecote a 180 g
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Paprika
20 g Mehl

3 Zwiebeln
600 g Bohnen
2 Schalotten
1 EL Butter
2 dl Bouillon
60 g Bratbutter

Das Fleisch mit Küchenpapier trockentupfen, mit einem Messer den Fettrand einige Male einschneiden. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Das Fleisch im Mehl wenden, gut abklopfen.

Die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden.

Die Bohnen putzen und waschen, in Salzwasser blanchieren und sofort abschrecken.

Die Schalotten schälen, fein hacken und in der Butter glasig dünsten. Die Bohnen zufügen, würzen, die Hälfte der Bouillon dazugießen. Bohnen auf kleinem Feuer weich dünsten.

Das Fleisch in der Hälfte der Bratbutter auf beiden Seiten je 4 Minuten braten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Die Pfanne mit Papier ausreiben, die restliche Bratbutter zufügen, die Zwiebelringe begeben und auf kleinem Feuer hellblond rösten.

Das Fleisch auf einer Platte anrichten. Die Zwiebeln darauf verteilen und mit den Bohnen servieren.

Als Beilage eignen sich frische Bratkartoffeln.

Früchte – Cornets

Teig:

2 Eier
2 EL heisses Wasser
100 g Zucker
1 P. Vanillin-Zucker
120 g Mehl
1 Messersp. Backpulver

Füllung:

ca. 300 g Früchte, evtl. gemischt
2½ dl Rahm
1 P. Rahmhalter
1 Teel. Vanillin-Zucker

Zum Bestreuen:

etwas Puderzucker

Die Eier mit dem Wasser, dem Zucker und dem Vanillin-Zucker schaumig schlagen. Das Mehl und das Backpulver mischen und auf die Eicreme sieben. Sorgfältig unterheben.

Auf ein gut gefettetes Backblech dünne Rondellen von ca. 10 cm Ø streichen und in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei ca. 200° 10 Min. backen.

Sobald die Ränder des Gebäcks braun sind, herausnehmen, sofort vom Blech lösen und sofort zu Cornets formen. Auskühlen lassen.

Die Früchte wenn nötig rüsten und klein schneiden. Den Rahm mit dem Rahmhalter und dem Vanillin-Zucker steif schlagen.

Die Cornets mit Früchten und Rahm füllen und mit Puderzucker bestreuen.