

Chochete vom 16. Aug. 06 mit Andreas Balmer



*Melonen mit Portwein
Trockenfleisch
Rohschinken*

Raclette

*Heidelbeermousse
Heidelbeeren in Marc
Vanilleglace*

Melonencocktail

Zutaten

1 reife Melone
1 ½ dl Portwein
½ Zitrone, Saft
1 – 1 ½ EL Rohrzucker
1 Messerspitze Ingwer-Pulver

Zubereitung

schälen, in kleine Stücke schneiden

vermischen, über die Melonenstückli
giessen. Im Kühlschrank mind. 30 Min.
ziehen lassen.

Anmerkung: Bei kleinen Melonen die Porto-Mischung in der Melone servieren.

Gschwellti

Zutaten

ca 800 g Kartoffeln

Zubereitung

waschen, auf den Siebeinsatz geben

Dämpfzeit: 30 – 50 Minuten
Dampfkochtopf: 7 – 10 Minuten

Raclette

Zutaten

Je nach Wunsch der Gäste z.B. Birnen, Gurken, eingelegte Zwiebeln, Mais etc.....

Heidelbeermousse mit eingelegten Heidelbeeren und Vanilleglace

Zutaten

500 g Heidelbeeren
½ Zitrone, nur Saft
4 EL Zucker
2 EL Marc

4 Blatt Gelatine

1 ½ dl. Rahm oder Halbrahm

2 Eiweiss
1 Prise Salz

2 EL Puderzucker

Zubereitung

alles mischen ca ½ Stunde stehen lassen, dann pürieren und durch ein Sieb streichen

kurz in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft mit 2 EL Wasser im Wasserbad flüssig werden lassen und unter die Heidelbeermasse rühren, ca 20 Minuten ins kalte Wasser stellen, bis die Masse nur am Rand leicht fest ist, dann glattrühren

steif schlagen, sofort daruntermischen

zusammen steif schlagen

löffelweise darunter mischen, dann sorgfältig unter die Masse mischen in eine Schüssel füllen und mindestens 4-5 Stunden kühl stellen.

Servieren: Die Mousse mit 2 Löffeln abstechen, auf Teller anrichten, 2-3 Tropfen glattgerührten Doppelrahm oder sauren Halbrahm auf die Mousse geben.

Speziell: 1 Kugel Vanilleglace auf den Teller anrichten und 1-2 EL Heidelbeeren (vorher einige Tage in Marc eingelegt) auf die Glace anrichten.