

Kochklub



echochete vom 11. Mai 1995

Hans-Jörg Wälti

MAIEN

Knoblibrot

Zucchinisuppe
mit Kohlrabi

Schweinssteak
im Teig

Gemischter Salat

Erdbeer-Rhabarber
Tirami-Sü





Chnolibrot

1 Frischbach-Flütes
50 g Butter
3-4 Knoblauchzehen
frischer Schnittlauch
Gewürz nach belieben

- Knoblauch pressen und mit dem Schnittlauch unter die Butter rühren.
- Brot quer einschneiden und die Masse in die Zwischenräume streichen.
- 5 - 7 Min. im vorgeheizten Ofen bei ca. 250 Grad backen

Zucchini- suppe mit Kohlrabi

600 g Zucchini
2 Kohlrabi
1 Lauchstange
2 kl Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1/2 l Gemüsebrühe

saure Sahne
Salz, Pfeffer

- Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, fein hacken und in 2 TL Öl andünsten
- Zucchini und Lauch waschen, in Würfel schneiden und zur Gemüsebrühe hinzufügen
- Zugedeckt 10 Min. köcheln lassen
- Mit elektrischem Schneidestab pürieren
- Kohlrabi in Stifte schneiden und zur Suppe geben. Zugedeckt 10 Min. garen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Saure Sahne beifügen

Gemischter Salat

1 grüner Salat
1/3 Gurke
1/3 Peperoni

- Salatsauce nach belieben

Schweinssteak im Teig



4 Schweinssteak
Salz, Pfeffer
2 EL Pflanzenoel
50-75 g Specktranchen
2 Äpfel
1 EL Weisswein
4 Tr Schinken
350 g Blätterteig
1 Eiweiss
1 Eigelb

- Steaks würzen, beidseitig rasch anbraten, herausnehmen und erkalten lassen
- sehr fein schneiden, leicht anbraten, kleingewürfelte Äpfel begeben, 2 Min. mitdämpfen. Weisswein darüber geben, einkochen lassen. Herausnehmen und kalt stellen
- Steak darauflegen, Füllung darüber verteilen, Steaks in den Schinken einschlagen
- 2 mm dick auswallen, in 4 gleich grosse Rechtecke schneiden, Steaks darauflegen. Teigrand mit Eiweiss bepinseln, Steaks einpacken, auf das Blech geben, Teig mit Eigelb bestreichen und mit Teigresten garnieren
- 15 - 20 Min. bei 250 Grad in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

Erdbeer-Rhabarber-Tirami sù



Rhabarberkompott

250 g Rhabarber
2 EL Zucker
1 TL Vanillinzucker
1 EL Wasser

2 EL Grand-Marnier

150 g Erdbeeren
1 EL Zucker

Mascarpone-Creme

2 Eigelb
2 EL Zucker
250 g Mascarpone
2 Eiweiss
100 g Löffelbiskuits
einige Erdbeeren zum
Garnieren

Kompott:

Rhabarber in Würfel schneiden. Mit Zucker, Vanillinzucker und Wasser in eine Chromstahlpfanne geben, zugedeckt auf kleinem Feuer weich köcheln. Vom Feuer nehmen, 1/2 dl Flüssigkeit wegnehmen. Diese mit Grand-Marnier parfümieren, Rhabarberkompott zur Seite stellen und erkalten lassen.

Erdbeeren:

In Scheiben schneiden und mit Zucker mischen.

Mascarpone-Creme:

Eigelb und Zucker rühren, bis die Masse hell ist. Mascarpone glattrühren, beifügen, gut mischen. Eiweiss steif schlagen, sorgfältig darunterziehen.

Einschichten:

Den Boden der Form mit der Hälfte der Löffelbiskuits belegen, dann mit der Rhabarberflüssigkeit beträufeln. Das Kompott darüber verteilen, dann die Hälfte der Mascarpone-Creme darübergerben. Vorgang wiederholen, jedoch anstelle des Kompotts die Erdbeeren ohne Saft über die Biskuits verteilen. Mit Mascarpone-Creme abschliessen, glattstreichen.

Kühl stellen:

Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kaltstellen. Vor dem Servieren mit den restlichen Erdbeeren garnieren.