

Boner Christian
Föhrenweg 2

3267 Seedorf

032/393 13 50

Menu vom: 14.05.2008

Focaccia al formaggio
Spargeln im Kräutercrêpes-Mantel
Hohrückensteaks mit Cherrytomaten
Schokolade-Birnen-Sabayon



Spargeln im Kräutercrêpes-Mantel

Zutaten:

125	g	Mehl	
2.5	dl	Milch	
2	Prise	Salz	
2		Eier	
20	g	Butter	
10	Blatt	Bärlauch	
½	Bund	Petersilie	glattblättrig
etwas		Butter	zum Backen der Crêpes
12		Spargeln (nach Angebot)	
½	Teelöffel	Salz	
¼	Teelöffel	Zucker	
1	Teelöffel	Butter	
4	Esslöffel	Crème fraîche	
20	g	Sbrinz	gerieben
20	g	Butter	
0.75	dl	Rahm	

Vorbereiten

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Milch und Salz mischen und unter Rühren mit dem Schwingbesen zum Mehl geben. Den Teig so lange schlagen, bis er glatt ist. Die Eier verquirlen und beifügen. In einer weiten Pfanne die Butter schmelzen, dann unter den Crêpeteig rühren.

4 schöne Bärlauchblätter beiseitelegen. Den restlichen Bärlauch in feine Streifen schneiden. Die Petersilie fein hacken. Die Kräuter unter den Crêpeteig mischen und diesen 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Die Spargeln schälen und das holzige Ende großzügig abschneiden.

In einer weiten Pfanne gut 1 Liter Wasser Salz, Zucker und Butter aufkochen. Die Spargeln hineinlegen und je nach Dicke der Stangen während 10 bis 12 Minuten knapp weich kochen. Sorgfältig herausheben und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Eine beschichtete Bratpfanne sparsam mit wenig Butter ausstreichen und erhitzen. Den Crêpeteig nochmals gut durchrühren. Ein zurückbehaltenes Bärlauchblatt in die Bratpfanne geben und sofort mit 1/4 des Teiges decken. Die Crêpe bei kleiner Hitze backen, bis sie sich dem Rand entlang von alleine löst. Die Crêpe wenden und auf der zweiten Seite nur gerade noch 10 Sekunden backen. Auf dieselbe Weise 3 weitere Crêpes backen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Zubereiten

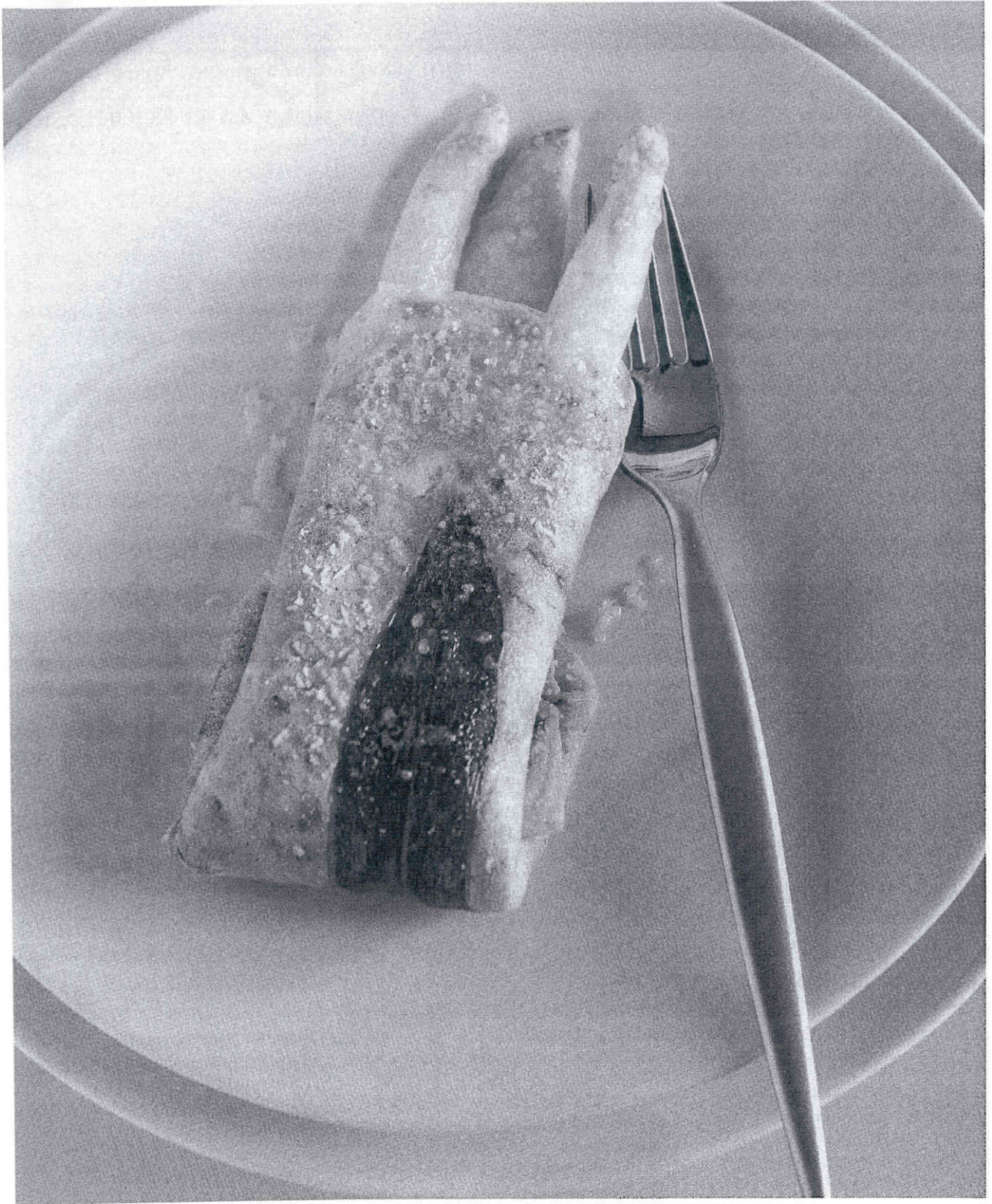
Die Crêpes mit dem Bärlauchblatt nach unten auf die Arbeitsfläche legen. Mit je 1 Esslöffel Crème fraîche bestreichen. Darauf jeweils 3 noch warme Spargeln so nebeneinander legen, dass die Spargelspitzen über den Crêpesrand hinausragen. Jede Crêpe von 3 Seiten her so über die Spargeln schlagen, dass ein kleines Paket entsteht. Die gefüllten Crêpes mit dem Bärlauchblatt nach oben in eine ausgebutterte Gratinform legen.

Mit dem Sbrinz bestreuen, dann die Butter in Flocken darüber verteilen. In die Lücken zwischen den Crêpes den Rahm giessen.

Die Spargelcrêpes im 220 Grad heißen Ofen in der Mitte 10 bis 12 Minuten überbacken.

Das Finale

Sofort servieren.



Hohrückensteaks mit Cherrytomaten

Zutaten:

4		Hohrückensteak	je 130 bis 150 g schwer
		Salz und Pfeffer	aus der Mühle
2	Esslöffel	Olivenöl	
500	g	Cherry-Tomaten	
		Salz	
		schwarzer Pfeffer,	
2		Frühlingszwiebeln	
1-2		Knoblauchzehen	
100	g	Speck	Rohessspeck
½	Bund	Oregano	
1	dl	Olivenöl	
1	Prise	Zucker	

Vorbereiten

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Die Hohrückensteaks mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne im sehr heißen Olivenöl je nach Dicke und gewünschter Garstufe insgesamt 2 bis 3 1/2 Minuten kräftig von allen Seiten anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heißen Ofen 30 - 40 Minuten nachgaren lassen.

Inzwischen die Cherrytomaten vierteln (kleine halbieren) und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem Grün hacken. Die Knoblauchzehen schälen und ebenfalls hacken. Den Rohessspeck in Streifen schneiden. Oreganoblättchen von den Zweigen zupfen und hacken.

In einer mittleren Pfanne knapp die Hälfte des Olivenöls erhitzen. Den Rohessspeck darin anbraten. Frühlingszwiebeln und Knoblauch beifügen und unter häufigem Wenden 4-5 Minuten dünsten.

Zubereitung

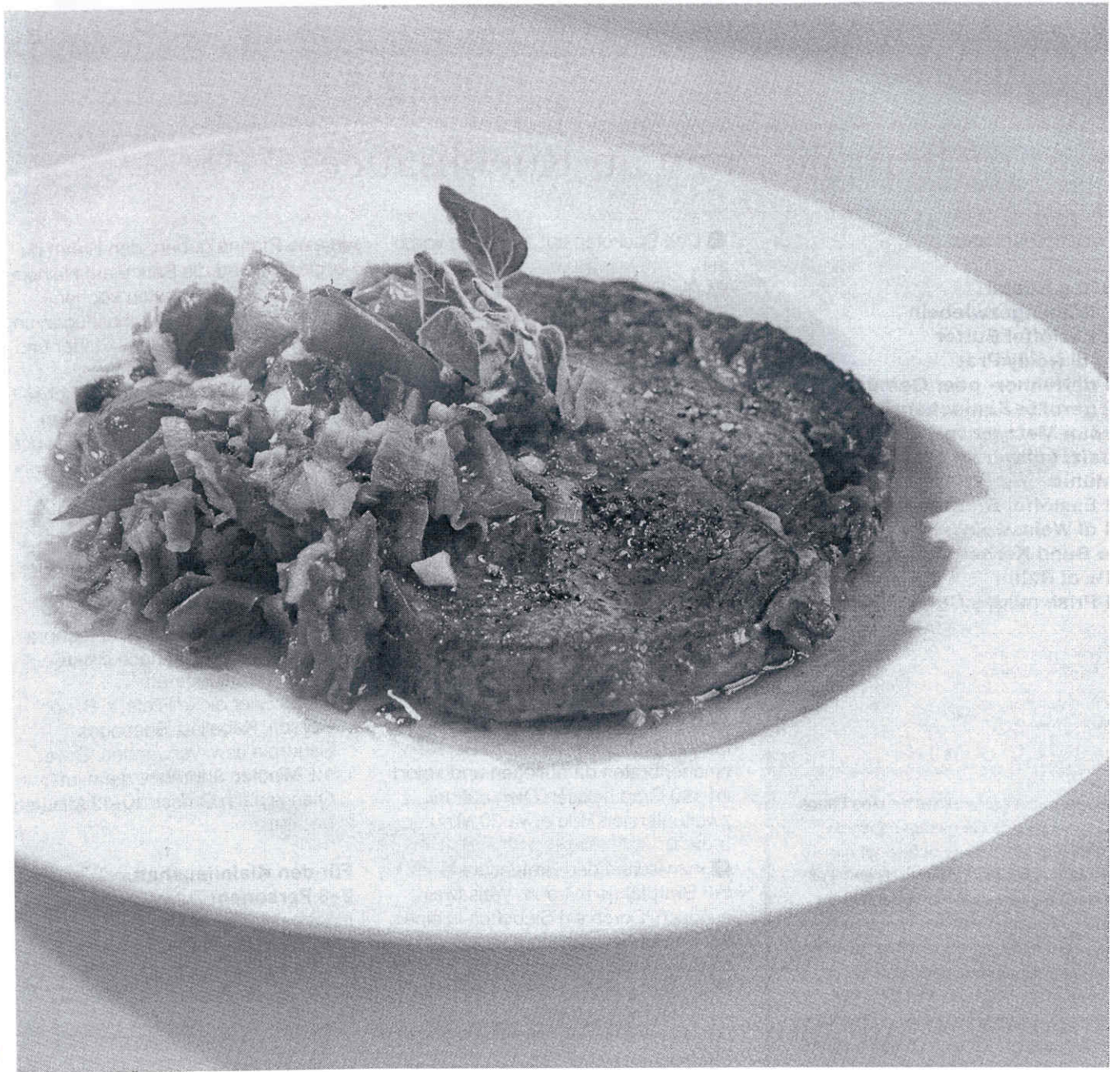
Nun Cherrytomaten, Oregano und das restliche Olivenöl beifügen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 5 bis 8 Minuten erhitzen.

Wichtig: Die Sauce darf nicht zu stark und vor allem nicht zu lange kochen, damit die Cherrytomaten nicht zerfallen.

Das Finale

Wenn nötig die Pfanne ungedeckt bis zum Schluss der Garzeit der Steaks beiseitestellen und erst dann die Tomaten nochmals erhitzen. Am Schluss wenn nötig mit Salz und Pfeffer sowie 1 Prise Zucker abschmecken.

Die Steaks mit etwas Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.



Schokolade-Birnen-Sabayon

Zutaten:

2		Birnen	z.B. Williams
2	dl	Wasser	
1	Teelöffel	Zitronensaft	
2	Esslöffel	Zucker	
2	Esslöffel	Birnensaft	z.B. Birnel oder Kochflüssigkeit
3		Eigelb	
1	Esslöffel	Williams	
40	g	dunkle Schokolade	fein gerieben

Vorbereiten

Birnen halbieren, Kerngehäuse ausstechen, Stiel entfernen.

Zubereiten

Wasser und Zitronensaft aufkochen, Hitze reduzieren, Birnen zugedeckt ca. 5 Minuten knapp weich kochen, herausnehmen.

In kleine Würfel schneiden und in die Gläser verteilen.

1 1/2 dl Kochflüssigkeit absieben, beiseite stellen.

Das Finale

Zucker, Birnensaft und Eigelb in eine Schüssel geben, mit dem Mixer rühren, bis die Masse hell ist. Kochflüssigkeit und Williams darunter rühren, im heissen Wasserbad ca. 6 Minuten rühren, bis die Masse schaumig ist und sich Rührspuren abzeichnen.

Schüssel herausnehmen, Schokolade begeben, kurziterrühren, sofort in die Gläser verteilen und servieren.



En Guete !!!

Focaccia al formaggio

Zutaten:

25	g	Hefe	
½	dl	Milch	lauwarm; Hefe in einer Schüssel damit anrühren
50	g	Mehl	darunterrühren
200	g	Mehl	darüberstreuen, ca 1/2 Stunde stehen lassen, bis das Mehl an der Oberfläche aufbricht
250	g	Mehl	
1.5	Teelöffel	Salz	mischen, ohne zu rühren zum Vorteig geben
2.5	dl	Milch	
2	Esstlöffel	Olivenöl	dazugiessen, erst dann alles mischen, Teig kneten, bis er nicht mehr klebt und geschmeidig ist. Teig ca. 10 Minuten aufgehen lassen. Zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen.
1	Esstlöffel	Butter	in einer Pfanne warm werden lassen
2		Zwiebeln	halbieren in Scheiben schneiden
2		Knoblauchzehen	gehackt. Beides kurz in der Butter dämpfen, leicht auskühlen lassen, dann auf dem aufgegangenen Teig verteilen.
150	g	Gorgonzola	-Mascarpone in würfel schneiden, darüber verteilen.
wenig		Salz	
		Pfeffer aus der Mühle	darüberstreuen dann backen,

Formen

Teig ca. 2 cm dick oval auswallen, auf ein Blech legen (Backfolie). Oberfläche kreuzweise einschneiden, so dass ein Rhombenmuster entsteht. Nach Belieben mit Olivenöl beträufeln oder damit bepinseln.

Backen

ca, 40 Minuten auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Servieren

Focacce passen, noch leicht warm, gut zum Aperitif oder zu einem Glas Wein.