CHRISTIAN

KLUB "KOCHENDER MÄNNER"

habt Ihr Hunger ?

wie...

wenn ja,

packen wir's an...

CHOCHETE MIT PESCHE vom 13. April 2011

Salzstangen zum Apéro

Spargel-Cannelloni

Kalbsbraten mit Beilagen
und Morchelsauce

Linzertorte

SALZSTANGEN

Zutaten:

500 g	Weissmehl
45 g	Butter
~ 3,5 dl	Milch
21 g	Hefe (1/2 Päckli)
¾ TL	Salz

zum Bestreichen:

Olivenöl
Salz
Backpapier

Vorteig, aus 1 gehäuften Teelöffel **Mehl**, der **Hefe** und 2 Esslöffel **Milch**.
Gut vermischen und 30 Minuten an der Wärme aufgehen lassen.

Teig, in der Zwischenzeit das **restliche Mehl** mit **Salz** vermischen,
Butter und **Milch** dazu geben.
Mit dem vorbereiteten **Vorteig** kneten (ca. 15 - 20 Minuten), bis sich
Blasen bilden.

Teig zugedeckt (mit einem feuchten Tuch) ca. 1 Stunde, um das Doppelte
aufgehen lassen.

Salzstangen (Bretzel etc.) formen und auf ein mit **Backpapier** ausgelegtes Blech
legen. Kurz aufgehen lassen. Mit **Olivenöl** bestreichen und **Salz** darüber streuen.

Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen, in der Mitte, ca. 15 - 19 Minuten (je nach Grösse)
goldgelb backen.

17.03.2011 PS

SPARGEL-CANNELLONI

Für 6 Personen als Vorspeise
(Für 2 Personen als Hauptspeise)

Zutaten:

6	Stk.	Lasagneblätter
18	Stk.	grüne Spargeln
12		Tranchen Rohess-Speck

Sauce:

1	dl	Fleisch- oder Gemüsebouillon
1	dl	Saucenhalbrahm
2	EL	Weisswein
30	g	Sprinz, gerieben. Zum Bestreuen.
-		Salz
-		Pfeffer aus der Mühle
-		Butter für die Gratinform

Zubereitung:

Lasagneblätter in siedendem **Salzwasser** 4-5 Minuten vorkochen.
Herausnehmen, kalt abschrecken und auf einem Küchentuch auslegen.

Spargeln ev. etwas schälen, hinten wenig abschneiden.
Auf Länge zuschneiden (Breite der Gratinform).
Im selben Wasser 2 Minuten blanchieren.
Abgiessen und abtropfen lassen.

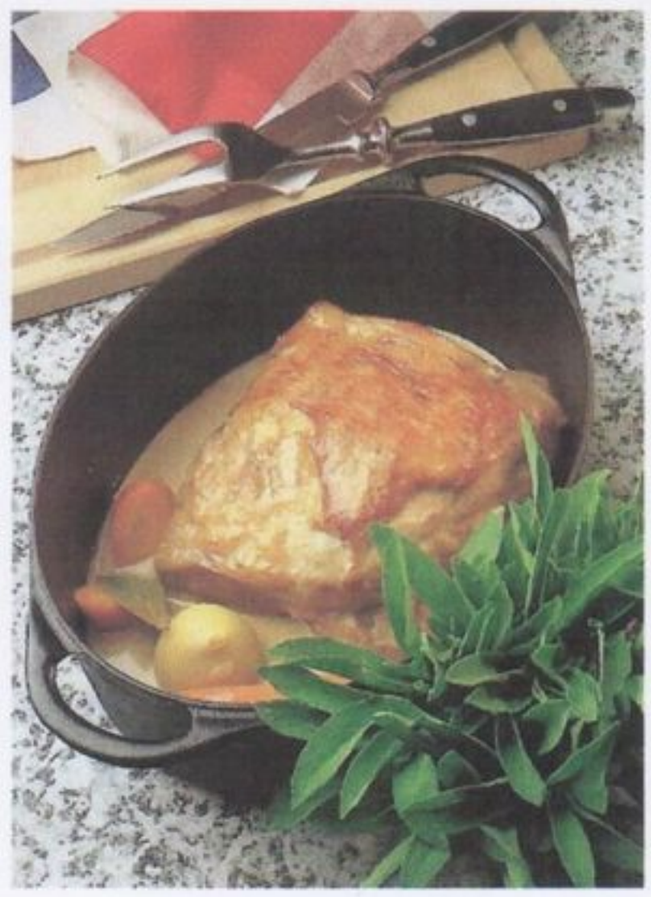
Die **restlichen Spargeln** und die Abschnitte, in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.
Im selben Wasser ca. 8 Minuten kochen (nicht verkochen), abgiessen und abtropfen lassen. Eine rezente Salatsauce herstellen und die Spargeln darin anrühren.

Sauce: **Bouillon**, **Saucenhalbrahm** und **Weisswein** verrühren.
Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.

Je **3 Spargeln** in ein **Lasagneblatt** einwickeln.
Je 2 Tranchen **Rohess-Speck** darumwickeln.
In die ausgebutterte **Gratinform** legen, **Sauce** darüber giessen und mit **Sprinz** bestreuen.

In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens, 25-30 Minuten **gratinieren**.

Kalbsbraten mit Beilagen (für 4-5 Personen)



1	kg	Kalbsbraten (ev. vom Metzger gebunden)
120	g	geräucherte Speckwürfeli
1	Stk.	Kalbsfüessli, ca. 2 cm dick
1	Stk.	Markbein
1	Stk.	Zwiebel, halbiert
1	Stk.	Knoblauch, ganz
1	Stk.	Rüebli
1		Handvoll getrocknete Steinpilze
3	dl	Weisswein
2	dl	Ochsenbouillon
Kräuter		Majoran, Thymian, Estragon, Lorbeerblatt
		Salz und Pfeffer aus der Mühle
		Olivenöl zum Anbraten

Würzmischung:

1	TL	Salz
1	TL	weisser Pfeffer, gemahlen
1	TL	Rosenpaprika
1	TL	Currypulver, mild
1	EL	Mehl

Vermischen Sie zuerst **Mehl**, **Salz**, **Pfeffer**, **Rosenpaprika** und **Curry**.
Reiben Sie diese Mischung -am besten mit der Hand- den vorher mit **Olivenöl** bestrichenen **Braten**, von allen Seiten ein.

Olivenöl in den Bratentopf geben und das vorbereitete Bratenstück bei mittlerer Hitze, von allen Seiten braun anbraten. Mit dem **Weisswein** ablöschen und die **Ochsenbouillon** dazu giessen. Etwas einkochen. **Speckwürfeli**, **Kalbsfüessli**, **Markbein**, **Zwiebelhälften**, **Rüebli**, **Knoblauch**, **Steinpilze** und **Kräuter** beigeben. Abschmecken.

Topf zudecken und auf Stufe 1, ca. 2 Std. schmoren.
Alle ½ Std. Braten um ¼ drehen.
Je nach Fleischqualität, dürfte der Braten schon etwas früher weich sein.

Reis als Beilage

1 1/2	Tasse	Reis
3	Tassen	Sauce vom Braten, inkl. Pilze und Speckwürfeli, auch etwas Zwiebeln dürfen dabei sein.

Sauce zum Kochen bringen. **Reis** beigeben und nach Angaben (Zeit auf der Verpackung) kochen. Ev. etwas abschmecken.

Morchelsauce (à la mode du chef...)

~20	g	getrocknete Morcheln
1	Stk.	Schalotte
1	Stk.	Knoblauchzehe gross (oder 2 kleinere "Zinggen")
1, 5	dl	Weisswein
1, 5	dl	Bouillon
1	Stk.	Thymianzweiglein
~25	g	Butter
1, 5	dl	Rahm
~1	dl	Einweichmilch
1	EL	Morchelsauce zum Binden und Verfeinern.

Gewürze wie Cayenne, weisser Pfeffer, Curry, Petersilie, Estragon und Zitronensaft...

Morcheln am Vorabend in **Milch** (Drinkmilch) einlegen.

Morcheln der Länge nach halbieren. In einem Sieb gut abspülen und auf Haushaltpapier trocknen.
Einweich-Milch durch einen Kaffeefilter reinigen.
Schalotte ganz fein schneiden. **Knoblauchzehe** durchpressen.

Zwiebeln und **Knoblauch** in der **Butter** anziehen, **Morcheln** zufügen.
Bei relativ guter Hitze weiterdämpfen. Mit dem **Weisswein** ablöschen und **Bouillon** dazu giessen. Gut auf die Hälfte reduzieren. **Thymianzweiglein** dazu geben und zugedeckt etwa 1 Stunde, bei kleiner Hitze, kochen. (parallel zum Braten.)

Thymianzweiglein entfernen. **Einweich-Milch** mit **Morchelsauce** anrühren, dazu geben. **Rahm** zufügen und alles gut verrühren.

Nun kommt **das Wichtigste:** (Mengen zu beschreiben ist hier schwierig)

Würzen mit: Ein Hauch **Cayenne**, wenig **weisser Pfeffer**, eine Spur **Curry**, etwas **Petersilie,** etwas **Esragon** und ein paar Tropfen **Zitronensaft**.
Ev. wenig **Whiskey**, oder **Madeira** zufügen.

Hier kann sich der Koch "entfalten" und nach seinem Geschmack würzen.
(Äbe, "à la mode du chef"...)

Bis zum Anrichten leicht weiter kochen. (warm halten)

LINZERTORTE

Für eine Springform von 24 cm Durchmesser

Zutaten:

180 g	Butter, weich
180 g	Zucker
1	Prise Salz
1	Ei
½ TL	Zimt
1	Msp. Nelkenpulver
½	Zitrone, abgeriebene Schale (nach Belieben)
180 g	gemahlene Haselnüsse
180 g	Mehl für Teig 1
70 g	Mehl für Teig 2
~ 240 g	Himbeerkonfitüre
1	Ei, mit 2 TL Zucker verquirlt
-	Butter für den Formenrand
-	Backpapier für den Formenboden

Zubereitung:

Teig 1: **Butter** rühren, bis sich Spitzchen bilden. **Zucker** und **Salz** dazurühren. **Ei**, **Zimt**, **Nelkenpulver** und **Zitronenschale** beifügen, rühren, bis die Masse hell ist.
Haselnüsse und **180 g Mehl** mischen, dazugeben und zu einem Teig zusammenfügen. **Gut 1/3 von diesem Teig** auf dem mit **Backpapier** belegten Formenboden ausstreichen.

Teig 2: Dem restlichen Teig **70 g Mehl** beimischen, kneten.
Die **ca. 2/3 des Teiges**, (resp. soviel wie es braucht, um die Rondellen auszustechen), auf wenig Mehl ca. 1 cm dick auswallen.
Rondellen von ca. 3 cm Durchmesser ausstechen. Teigboden am Rand mit wenig Wasser benetzen. **Rondellen** ziegelartig, dem Formenrand entlang, auf den benetzten Teigbodenrand legen.
Form 20-30 Minuten kühl stellen.

Konfitüre auf dem Teigboden verteilen.

Teig 3: **Restlichen Teig**, für die Garnitur, auf wenig Mehl, 3-4 mm dick auswallen. In ca. 1 cm breite **Streifen** schneiden und gitterartig auf die Konfitüre legen. Teig mit dem **verquirlten Ei** bestreichen.

Wariante: Statt der Streifen als Dekoration, beliebige Formen ausstechen und dekorativ auf der Konfitüre verteilen.

Im unteren Teil, des auf 200°C vorgeheizten Ofens, ca. 40 Minuten **backen**.