

MENÜ



Chochete vom: Mittwoch, 4. April 2012

Abendchef: Baumi

Spargel-Flammkuchen

*

Panna Cotta von zweierlei Spargeln mit Lachstatar

*

Spargeln à la Carbonara

*

Roulade mit Erdbeerrahm

Spargel – Flammkuchen

Teig

250 gr.	Mehl	
1 Kl	Salz	in Schüssel geben, verrühren
15 gr.	Hefe	
1.25 dl	lauwarmes Wasser	zusammen glatt rühren, zum Mehl geben, mischen und zu einem glatten Teig kneten. An der Wärme um das Doppelte aufgehen lassen. Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn auswallen und auf ein gefettetes Blech legen.

Belag

300 gr.	Crème Faïche	Teigboden mit dem Sauerrahm gleichmässig bestreichen.
8	weisse Spargelstangen	
8	grüne Spargelstangen	Spargel waschen, rüsten und schräg in möglichst feine Scheiben schneiden.
100 gr.	Specktranchen	in feine Streifchen schneiden, zusammen Mit den Spargeln verteilen.
	Meersalz	
	Pfeffer aus der Mühle	kräftig würzen und mit Oel beträufeln. Im auf 250 C vorgeheizten Ofen in der unteren Ofenhälfte 12 – 15 min. knusprig backen.
4 EL	Olivenöl	

Tipp: Den Sauerrahm nach belieben mit Reibkäse vermischen.

Panna Cotta von zweierlei Spargeln mit Lachstatar

Panna Cotta

150 gr.	Grüner Spargel, geputzt Holzige Enden entfernen	Spargeln in kleine Stücke schneiden, mit dem Rahm in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 5 min. leise köcheln lassen. Das Ganze fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Masse würzig abschmecken.
2 dl	Rahm Salz Cayennepfeffer	
2-3 Pr.	Zucker	
1 Spritzer	Limmettensaft	
2	Gelatineblätter	im kalten Wasser 5 min. einweichen. Blätter ausdrücken und im heissen Püree unter Rühren auflösen. 6-8 Gläser oder Soufflee-Förmchen jeweils zur Hälfte mit dem grünen Spargelpüree füllen und 1 h kalt stellen.
150 gr.	weisser Spargel, geschält holzige Enden entfernen	gleich wie oben beschrieben ein Spargelpüree mit weissen Spargeln zubereiten und auf das angesulzte grüne Spargelpüree giessen. Wiederum kalt stellen.
2 dl	Rahm Salz Cayennepfeffer	
2-3 Pr.	Zucker	
1 Spritzer	Limmettensaft	
2	Gelatineblätter	

Lachstatar

150 gr.	geräucherter Lachs	in ganz feine Würfeli schneiden oder hacken, in Schüssel geben
1 Bund	Schnittlauch, fein geschnitten	beifügen, vermischen und abschmecken. Auf dem Panna Cotta in den Gläsern verteilen.
2 EL	Olivenöl	
½	Limette, Saft Salz Pfeffer	

Spargeln à la Carbonara

20 gr.	Butter	in der Pfanne erwärmen
1 evtl. 1	Zwiebel, fein gehackt Knoblauchzehe, gepresst oder fein gehackt	beifügen, unter Rühren kräftig andünsten.
150 gr.	Speck, fein gewürfelt	
1 Kg	weisse Spargeln	schälen, holzige Enden entfernen, in 3 cm Breite Stücke schneiden, in die Pfanne geben
2.5 dl 1 dl	Rahm Bouillon	ablöschen, aufkochen, während 12 – 15 min. leise köcheln lassen. Den Spargel Herausheben
	Salz Pfeffer aus der Mühle Muskatnuss	Sauce würzen, Pfanne vom Herd nehmen.
2-3 80 gr.	Eigelb Parmesan, gerieben	zusammen in einer Schüssel vermischen, zur Sauce geben und verrühren. Die Sauce unter Rühren nochmals auf der warmen Herdplatte erwärmen (nicht kochen), bis sie eine sämige Bindung erreicht. Spargelstücke wieder darunter mischen.

Roulade mit Erdbeerrahm

100 gr.	Zucker	in einer Schüssel rühren bis die Masse hell ist.
4	Eigelb	
1	unbeh. Zitrone	abgeriebene Schale und Saft darunter rühren
4	Eiweiss	zusammen steif schlagen
1 Prise	Salz	
2 EL	Zucker	langsam begeben bis der Eischnee glänzt.
90 gr.	Mehl	lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben und sorgfältig darunter ziehen.

Backen

Masse auf einem, mit Backpapier belegten, Backblech gleichmässig verteilen und in der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofen während ca. 6 min. backen.

Arbeitstisch mit reichlich Zucker bestreuen. Biskuit aus dem Ofen nehmen und auf den Zucker stürzen. Mit einem nassen Tuch über das Backpapier streichen und sorgfältig abziehen. Biskuit sofort wieder mit Backblech zudecken und auskühlen lassen.

2.5 dl	Rahm	steif schlagen
ca. 250 gr.	Erdbeeren	in Würfel schneiden und mit dem steifen Rahm vermischen.

Biskuit mit dem Erdbeerrahm bestreichen und satt aufrollen. Mit Puderzucker bestäuben.