

Einhorn Chuchi Dübendorf

Chochete vom 1. April 2015
Abendchef: Baumi



Pilz - Käseroulade

Gratin aus Brüheteigkugeln an Kräutersauce

Kalbsmedaillons mit Erdnusskruste

Quark - Soufflee

Pilz – Käseroulade

Roulade:

4	Eigelb	
175 gr.	Ricotta	
1TL	Paprika	in eine Schüssel geben
175 gr.	Greyerzer	zur Ricottamasse reiben und gut mischen
½ TL	Salz	in einer separate Schüssel geben, fest schlagen,
4	Eiweiss	unter die Ricottamasse ziehen

Backen:

Masse auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech geben, gleichmässig dünn zu einem Rechteck ausstreichen.

Auf der zweituntersten Rille des auf 200° C vorgeheizten Ofens 12 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und auf ein sauberes Küchentuch stürzen. Bactrennpapier entfernen und Roulade unter dem heissen Blech auskühlen lassen.

Füllung:

1 EL	Sonnenblumenöl	erhitzen
500 gr.	Gemischte Pilzsorten	rüsten, in mundgerechte Stücke schneiden, andünsten
1	Knoblauchzehe	schälen, fein hacken, beifügen, kurz andünsten und Masse auskühlen lassen
1 Bund	Schnittlauch	fein schneiden, zur Seite legen
150 gr.	Kräuterfrischkäse	Raumtemperatur, streichfähig

Füllen und Formen:

Friskäse auf Käseroulade ausstreichen (kleiner Rand ca. 5 cm freilassen) Schnittlauch darüber streuen, Pilze darauf verteilen und Roulade aufrollen (freier Streifen bildet Abschluss). Mit der Kante nach unten auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen.

Backen:

In der Mitte des auf 200° C vorgeheizten Ofens während 14 Min. backen.

Gratin aus Brühteigkugeln an Kräutersauce

2.5 dl 60 gr. ½ KL	Milch Butter Salz	zusammen aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen
125 gr.	Mehl, gesiebt	„ im Sturz“ beifügen, mischen, auf mittlerer Stufe unter ständigem Rühren abbrühen, bis sich ein zusammenhängender Kloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst und sich etwas Bodensatz Gebildet hat. Pfanne vom Herd nehmen.
2 – 3	Eier	ein Ei nach dem andern aufschlagen und unter den Teig rühren. Der Teig soll glänzen und geschmeidig sein und in Fetzen von der Kelle reissen.
2 l 4 KL	Wasser Salz	aufkochen, salzen. Den Teig in einem Spritzsack füllen. Portionenweise kleine Kugeln ins siedende Wasser geben. Kochen bis die Kugeln an die Oberfläche steigen. Herausnehmen, abtropfen und in eine gefettete Gratinform geben
2 EL	geriebener Käse	darüber verteilen
Sauce: 15 gr.	Butter	in Pfanne schmelzen
1 Bund	Peterli, fein gehackt	beifügen, kurz andünsten. Hitze reduzieren
3 dl	Halbrahm	beigeben, aufkochen
	Salz Pfeffer aus der Mühle	abschmecken
1 Bund	Schnittlauch, fein gehackt	zur Sauce geben, alles über den Gratin verteilen
2 EL	geriebener Käse	darüber verteilen. Bei 180° - 200° C zirka 20 – 25 Min. überbacken, bis eine goldgelbe Kruste entstanden ist.

Kalbsmédaillons mit Erdnussskruste

Erdnussskruste

50 gr.	geröstet, gesalzene Erdnüsse	hacken oder cuttern
10 gr.	Butter	gehackte Erdnüsse kurz andämpfen
1 – 2 KL	Thyanblättchen	
2 EL	Semmelbrösel	
1 EL	Peterli, fein gehackt	
1 EL	Schnittlauch, fein gehackt	beifügen, mischen und abschmecken
1	Eigelb	
	Pfeffer aus der Mühle	
	Evtl. Salz	

Médaillons

4 – 8	Kalbsmédaillons	Médaillons würzen, beidseitig 1-2 Min. anbraten
2 – 3 EL	Bratfett	in Gratinform geben, Erdnussmasse darauf verteilen und etwas andrücken. Vor dem Servieren während 4-5 Min. im auf 180° C vorgeheizten Backofen erhitzen.

Quark – Soufflee

	Butter Zucker	Soufflée-Formen gleichmässig bis zum Rand einbuttern und mit Zucker ausstreuen
4 120 gr. 1 KL ½ etwas	Eigelb Zucker Vanillezucker Zitrone, Schale abger. Zitronensaft	zu einer hellen schaumigen Masse schlagen
250 gr. 250 gr. 40 gr.	Magerquark Mascarpone Maizena	zusammen glatt rühren, danach mit der Eigelb- masse vermengen
4 40 gr.	Eiweiss Zucker	Eiweiss schlagen und nach und nach Zucker beifügen (Masse sollte nicht flockig werden). Masse abfüllen und glattstreichen. Die Soufflés Im vorgeheizten Ofen bei 180° C zirka 20 – 25 Min im kleinen Wasserbad backen.
	Puderzucker	vor dem Servieren bestäuben.