



Einhorn Chuchi Dübendorf (gegr. 1994)

"Magna pars libertatis est bene moratus venter et contumeliae patiens"



Chochette vom:
Abendchef:

Mittwoch, 7. Januar 2009
Bruno

<http://www.myprogram.ch/Einhorn.htm>

STEINPILZ-ESSENZ MIT OMELETTEN-ROULADE

HACKBRATEN MIT KARTOFFELSTOCK

ORANGENCREME MIT KARAMELLISIERTEN MARRONI

Steinpilz-Essenz mit Omeletten-Roulade

Rezept für 4 Personen

Steinpilz-Essenz

15 g	getrocknete Steinpilze
4 dl	Wasser, lauwarm
4 dl	Gemüsebouillon
2 Esslöffel	trockener Sherry

Zubereitung:

Pilze ca. 30 Min. im lauwarmen Wasser einweichen. Pilze durch ein Sieb abtropfen und das Wasser dabei in eine Pfanne auffangen.

Mit der Gemüsebouillon auffüllen. Die Steinpilz fein hacken und in der Esse kurz aufkochen.

Alles wieder absieben, Essenz zurück in die Pfanne geben und die Pilze zugedeckt beiseite stellen.

Essenz mit Sherry und ev. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Omeletten-Roulade

1	frisches Ei
2 Esslöffel	Milch
2 Prisen	Salz
wenig	Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Schüssel gut verklopfen. Etwas Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Eimasse bei reduzierter Hitze ca. 3 Min. ohne zu wenden braten. Das Omelette auf ein Brett gleiten lassen, die Pilze gleichmässig darauf verteilen und aufrollen.

Anrichten

Omeletten-Rolle in 12 Scheiben schneiden und in die Suppenteller verteilen. Aufgekochte Steinpilz-Essenz dazugiessen.

Hackbraten mit Kartoffelstock

Rezept für 4 Personen

Hackbraten

500 g	Hackfleisch (Rind oder Schwein)
100 g	Kalbsbrät
3 Esslöffel	Rotwein
1	Ei
6 Esslöffel	Paniermehl
1	Zwiebel (fein gehackt)
1	Knoblauchzehe (gepresst)
1 Bund	Petersilie (fein gehackt)
2 Teelöffel	Thymian (fein gehackt)
1 Teelöffel	Paprika
2 Teelöffel	Salz

Sauce

200 g	Rüebli zugeschnitten
1	Zwiebel mit Lorbeerblatt und Nelken besteckt
2 dl	Rotwein
2 dl	Fleischbouillon

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Hackbraten in einer Schüssel kneten, bis sie sich zu einer kompakten Masse verbinden. Daraus wird ein Braten geformt.

Im Bratopf bei mittlerer Hitze rundum anbraten und darauf achten, dass der Braten jeweils erst gewendet wird, wenn sich eine Kruste gebildet hat.

Die besteckte Zwiebel kurz mitbraten, Rotwein und Bouillon dazugießen und das Ganze aufkochen. Mit den Rüebli bei reduzierter Hitze zugedeckt ca. 50 Min. schmoren.

Kartoffelstock

Rezept für 4 Personen

Zutaten

750 g	mehlig kochende Kartoffeln
2 dl	Milch
30 g	Butter
etwas	Salz
etwas	Muskatnuss gemahlen

Zubereitung:

Die Kartoffel schälen und in kleine Stücke schneiden. In siedendem Wasser weich kochen. Kartoffeln in ein Abtropfsieb umleeren.

Etwas Butter in die warme Pfanne geben und die Kartoffeln in die Pfanne passieren.

Die Milch dazugeben und die Kartoffeln kräftig aufrühren, dabei nach und nach den restlichen Butter begeben.

Nach belieben Milch begeben um die gewünschte Konsistenz zu erreichen
Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Orangencreme mit karamellisierten Marroni

Creme

3 dl	frisch gepresster Orangensaft
1 Esslöffel	Maizena
2	Eier
2 Esslöffel	Zucker
1 Esslöffel	Grand Marnier

Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem Schwingbesen verrühren und unter ständigem umrühr bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Creme bindet, die Pfanne sofort von der Hitze nehmen und noch rund 2 Min.iterrühren. Auskühlen lassen und 2 Std. kühl stellen.

Marroni und Orangen

2	Orangen
4 Esslöffel	Zucker
12	Marroni
1 Esslöffel	Grand Marnier

Zubereitung:

Die Orangen filetieren, dabei den Saft auffangen.

Zucker und 2 Teelöffel Wasser in einer weiten Pfanne ohne zu rühren aufkochen. Hitze reduzieren und weiterköcheln bis eine haselnussbraune Karamell entsteht. Marroni, Grand Manier und Orangensaft begeben und bei mittlerer Hitze köcheln bis sich die Karamelle gelöst hat. Orangenfilets begeben, alles vermischen.