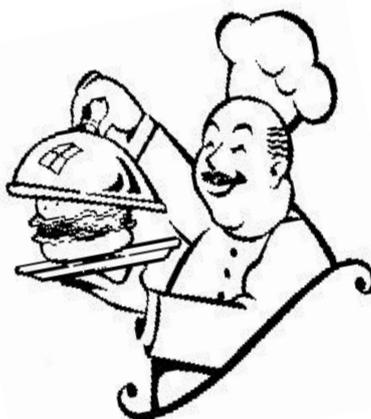


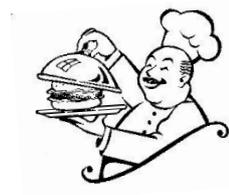
Bruno Maroggi
Am Gfenngraben 18
8600 Dübendorf



Einhorn-Chochete
vom Mittwoch, 03. Juli 2019

Menue



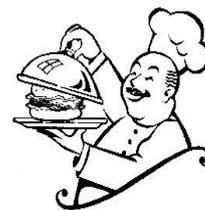


Fingerfoud

Lachsmousse mit Gurkensalat

Kalbskotlette am Stück mit Safranrisotto

Aprikosenwähe



Lachsmousse mit Gurkensalat

300 gr. Lachsfilet ohne Haut **graue Fettschicht entfernen und in Stücke schneiden**

2 dl Vollrahm

1 Ei

$\frac{3}{4}$ Teelöffel Salz, wenig Pfeffer

Alles in einem Massbecher pürrieren, Gläser auf einen Lappen in eine ofenfeste Form stellen. Masse in die Gläser geben, diese Einzel mit Alufolie bedecken.

Garen im Wasserbad:

siedendes Wasser bis $\frac{2}{3}$ Höhe der Gläser in die Form einfüllen, ca. 20 Minuten in der unteren Hälfte des auf 160 Grad vorgeheizten Ofens garen, herausnehmen.

$\frac{1}{2}$ Esslöffel Weinessig

1 Esslöffel Olivenöl

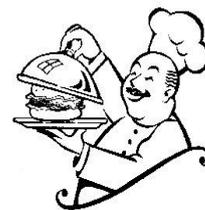
1 Esslöffel Dill, fein geschnitten

$\frac{1}{4}$ Teelöffel Salz, wenig Pfeffer

Alles in einer Schüssel verrühren

$\frac{1}{2}$ Gurke geschält in Würfel

daruntermischen, in die Gläser verteilen



Kalbskotlette am Stück

(für 6 Personen)

1 kg. Kalbskotlette

2 EL Olivenöl

6 Stück Fenchel, mittel

6 Stück Knoblauchzehen

150 gr. Oliven entsteint, schwarz oder grün

4 Stück Lorbeerblätter

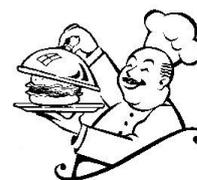
2 Zweige Rosmarin

2 EL Tomatenpurée

2 ½ dl Portwein weiss

2 ½ dl Fleischbouillon

Salz und Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung Kalbskotlette

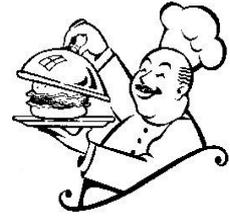
Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Einen Bräter mit Olivenöl bestreichen und miterhitzen.

Das Kalbskotlette mit dem restlichen Öl bestreichen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. In die heisse Form geben und im 220 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille 10 Minuten anbraten.

Inzwischen den Fenchel rüsten, vierteln und den Strunk entfernen. Die Knoblauchzehen schälen und halbieren.

Die Ofentemperatur auf 160 Grad reduzieren und Fenchel, Knoblauch, Oliven, Lorbeerblätter sowie Rosmarinzweige um das Kotlette herum verteilen. Das Tomatenpurée mit dem Portwein und der Bouillon verrühren und dazu giessen. Das Kotlette während einer Stunde fertig braten, dabei immer wieder mit Bratensaft übergiessen.

Vor dem Servieren den Bratenjus mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kotlette mit den Knochen in Scheiben schneiden und servieren.



Safranrisotto

1 -EL Olivenöl

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

200 gr. Risotto

2 dl Weisswein

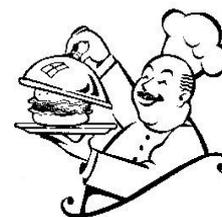
4 dl Bouillon

1 KL Safran

Geriebener Parmesan

Creme Fraiche

Öl erwärmen und die geschnittene Zwiebel und Knoblauchzehe dazugeben, andünsten. Reis beifügen und auf kleine Stufe zurückschalten. Unter ständigem Rühren dünsten. Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Safran dazugeben. Bouillon nach und nach zugeben. Von Zeit zu Zeit rühren. Zum Schluss Reibkäse und etwas Creme Fraiche dazu geben.



Aprikosenwähe

Teig

150 gr. Mehl

½ KL Salz

50 gr. Kalte Butter

4-5 EL kaltes Wasser

Die Butter zugeben, zerkleinern, sorgfältig verreiben, bis die Masse gleichmässig fein ist.

Das kalte Wasser in die Vertiefung im Teig geben. Teig sorgfältig und rasch zusammenfügen. Zugedeckt an der Kälte ca. 30 Min. ruhen lassen.

Teig mit Wallholz auswallen und in ein Wähenblech mit 26 cm Durchmesser legen. Rand formen und mit Aprikosenvierteln belegen.

Wähenguss:

135 gr. Mehl

3 Eier

80 gr. Zucker

2 ½ dl Halbrahm

1 Btl. Vanillezucker

Alles in eine Schüssel geben und umrühren bis eine dickflüssige Masse entsteht. Alles über die Aprikosen geben.

Im Backofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen.