



Einhorn Chuchi Dübendorf (gegr. 1994)
"Magna pars libertatis est bene moratus venter et contumeliae patiens"



Chochete vom:
Abendchef:

Mittwoch, 1. Juni 2011
Bruno

<http://www.myprogram.ch>

CREVETTEN- AVOCADOSALAT

LUXUSCANNELLONI MIT PILZFÜLLUNG

LAMMGIGOT BUTTERFLY ROSMARINKARTOFFELN

HAUSGEMACHTE CREMESCHNITTEN

Crevetten- Avocadosalat

Rezept für 4 Personen

Vinaigrette

| | |
|-------------|--------------------------|
| 2 Esslöffel | Aceto balsamico rosso |
| 3 Esslöffel | Olivenöl |
| 1 | Schalotte, fein gehackt |
| 1 Esslöffel | Petersilie, fein gehackt |

Crevetten / Avocado

| | |
|---------------|---------------------------|
| 1 Esslöffel | Olivenöl |
| 3 | Knoblauchzehen gepresst |
| 12 (ca 300gr) | rohe, geschälte Crevetten |
| 2 | Avocado |
| | Salz und Pfeffer |

Zubereitung:

Vinaigrette vorbereiten.

Avocado schälen, halbieren und den Stein vorsichtig entfernen.

Avocado in dünne Scheiben schneiden und fächerförmig im Teller arrangieren und etwas salzen.

Crevetten längs bis zum Schwanzende aufschneiden. Im Olivenöl und dem gepressten Knoblauch braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Luxuscannelloni mit Pilzfüllung

Rezept für 4 Personen

Zutaten

| | |
|-------------|------------------------|
| 4 weisse | Lasagneblätter |
| 4 grüne | Lasagneblätter |
| 1 Esslöffel | Butter |
| 1 | Schalotte gehackt |
| 1 Bund | Peterli gehackt |
| 20 g | getrocknete Morcheln |
| 20 g | getrocknete Steinpilze |
| 2 Esslöffel | Cognac |
| 2 1/2 dl | Vollrahm |
| | Salz |
| | Pfeffer aus der Mühle |
| 3 Esslöffel | geriebener Parmesan |

Zubereitung:

Für die Füllung Schalotten im Butter andämpfen, Peterli und Pilze zugeben und mitdämpfen. Mit Cognac ablöschen, Rahm beifügen und würzen. Auf kleinem Feuer ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Pfanne von Feuer nehmen, Parmesan daruntermischen und die Füllung warmhalten.

Inzwischen die Lasagneblätter im Salzwasser al dente kochen, abtropfen, auf einem Küchentuch ausbreiten und sofort die Füllung darauf verteilen. Das ganze zu einer Rolle formen und im Teller anrichten.

Lammgigot Butterfly Rosmarinkartoffeln

Rezept für 8 Personen

1 Lammgigot gross ca. 2.5kg

Marinade

| | |
|------|---------------------------------------|
| 5 | Knoblauchzehen gepresst |
| 4 | Esslöffel Senf |
| 1 | Esslöffel Pfefferminzblätter, gehackt |
| 2 | Esslöffel Rosmarin, gehackt |
| 1 | Teelöffel Thymianblättchen |
| 1 dl | Weisswein |

Sauce

| | |
|------|-------------------------|
| 2 dl | Weisswein |
| 3 dl | Bratensauce, angerührt. |

Zubereitung:

Den Gigot wie folgt entbeinen:

Vom schmalen bis zum dicken Knochenende an der fettlosen Innenseite aufschneiden und sorgfältig vom Knochen lösen. Die dicken Stellen so einschneiden, dass sie sich wie Flügel ausbreiten lässt. Darauf achten, dass das Fleisch überall gleich dick ist.

Das ausgebeinte Fleisch auf allen Seiten mit der Marinade bestreichen und ca. 8 Std. kühl halten.

Marinade mit einem Teigspachtel abstreifen und auffangen.

Das Fleisch salzen und mit etwas Öl bestreichen. Im auf 250 Grad vorgeheizten Backofen auf ein Blech legen und rundum anbraten.

Dabei das Fleisch erst wenden, wenn sich eine leichte Kruste gebildet hat. Danach die Hitze auf 170 Grad reduzier und ca. 35 Minuten weiter braten.

Den gebratenen Gigot herausnehmen, mit Alufolie zugedeckt warmhalten. Für die Sauce Fett mit einem Haushaltspapier vom Blech abtupfen. Blech wieder in den Ofen schieben und mit Wein ablöschen, Fond auflösen. Flüssigkeit durch ein Sieb in ein Pfändchen geben, auf die Hälfte einkochen lassen, Bratensauce dazugeben und wieder kurz aufkochen.

Beilage:

Dazu servieren wir Rosmarienkartoffeln

Hausgemachte Cremeschnitten

Rezept für 10 Cremeschnitten

Zutaten

450 g Blätterteig

Füllung für den 1. Boden

400 - 600 g Himbeeren
3 dl Rahm geschlagen
2 Esslöffel Zucker
1/2 Teelöffel Vanillezucker

Backcreme für den 2. Boden

5 dl Milch
4 Esslöffel Maizena
8 Esslöffel Zucker
2 Eier, verklopft
1 Vanillestengel, aufgeschnitten
4 Blatt Gelatine (im kalten Wasser eingelegt)
2 Esslöffel Kirsch
2 dl Rahm geschlagen

Glasur für den Deckel

Himbeergelee
150 g Puderzucker
ca. 2 Esslöffel Kirsch

Vorbereitung Blätterteigboden

Teig auf 1mm Dicke auswallen. Davon sechs gleichgrosse Rechtecke auf die Grösse der Backformen zuschneiden. Teig dicht mit der Gabel einstechen, damit sich keine Blasen bilden. Teigböden bei auf 200 Grad vorgeheizten Ofen backen. Danach sofort vom Blech lösen und kaltstellen.

Zubereitung Backcreme

Für die Backcreme Milch, Maizena, Zucker, Eier verrühren und mit dem Vanillestengel unter ständigem rühren aufkochen. Pfanne vom Feuer ziehen, Vanillestengel entfernen, leicht ausgedrückte Gelatine darunter rühren, Kirsch beifügen.

Creme etwas auskühlen lassen und den Schlagrahm darunterziehen. Creme im Kühlschrank kühlstellen.

Zusammenstellen

Boden in die Form legen und mit Himbeeren belegen. Schlagrahm mit dem Zucker und dem Vanillezucker süssen. Den Rahm gleichmässig auf den Himbeeren verteilen. Einige Himbeeren als Garnitur beiseite legen. Mit dem zweiten Blätterteigboden zudecken, die Backcreme darauf verteilen.

Die Glasur vorbereiten. Den Deckel mit etwas Himbeergelee bestreichen. Danach den Deckel in die Form legen und die Glasur überziehen.

Die Cremeschnitten mindestens 1 Std. im Kühlschrank kaltstellen.

Zum servieren in Portionen schneiden und mit Himbeeren garnieren.