MENÜ

Chochete vom: Mittwoch, 3. Mai 2017

Abendchef: Baumi

Randen-Kokossüppchen mit Wasabischaum

*

Medaillons mit Spargel an Whisky-Sauce

*

Baileystorte

Randen-Kokossüppchen mit Wasabischaum

1 EL Butter 1 Zwiebel, fein gehackt	zusammen in einer Pfanne unter Rühren Gläsig dünsten
400 gr. Randen, gekocht und geschält	in Würfel schneiden, beifügen und kurz mitdünsten
2-3 dl Gemüsebouillon 1 EL Essig 2 dl Kokosmilch o. Vollrahm	ablöschen, aufkochen und ca. 20 min. köcheln lassen, bis die Randen sehr weich sind. Mit Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb streichen.
Salz, Pfeffer aus der Mühle Cayenne-Pfeffer	würzen und abschmecken
2 EL Crème Fraîche	zum verfeinern

Wasabischaum

1 dl Kokosmilch 1 dl Rahm 3 KL Wasabipaste	zusammen unter Rühren erhitzen. Mischung aufschäumen

Medaillons mit Spargel an Whisky-Sauce

	Ofen auf 80 Grad vorheizen. Hitzebeständige Platte zum Vorwärmen Hineinstellen.
500 – 600 gr. Schweinsfilet Oel zum Anbraten Gewürze	Filet in ca. 2 cm dicke Medaillons schneiden und im heissen Oel beidseitig je ca.1 min. Anbraten. Würzen und auf die vorgewärmte Platte legen. Ca. 30 min im vorgeheizten Ofen fertig garen.
500 gr. grüne Spargeln	Stielenden wegschneiden, unters Drittel Schälen, schräg in ca. 4 cm lange Stücke schneiden.
1 L Wasser 1 TL Butter 1 TL Salz 1 Prise Zucker	Alles zusammen aufkochen. Spargeln ca. 10 – 15 min knapp weich garen. gut abtropfen und Sud beiseite stellen.
1 Schalotte fein gehackt 1 EL Butter	Schalotte im Butter andämpfen.
1 ½ dl Whisky	ablöschen und auf die Hälfte einkochen.
2 dl Spargelsud	Spargelsud absieben, zugeben und nochmals auf die Hälfte einkochen.
2 dl Doppelrahm ½ EL grobkörniger Senf Salz, Pfeffer aus der Mühle	Rahm beifügen, aufkochen Senf darunterrühren würzen

Baileystorte

5 dl Vollrahm 4 EL Baileys 4 EL Puderzucker 3 Päckli Rahmhalter	alles zusammen mischen und steif schlagen
1 heller Tortenboden	mit ca. 3 EL Baileys beträufeln
	Die Hälfte des steif geschlagenen Rahmes Auf dem Tortenboden ausstreichen, Tortendeckel drauflegen und den Rest des Rahmes auf der Torte und dem Rand Verteilen.
3 Meringuesschalen	zerbröckeln und auf der Torte verteilen
Schoggipulver	Torte bestäuben und 2 – 3 Stunden kühlstellen