



Einhorn Chuchi Dübendorf (gegr. 1994)

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



Chochete vom:
Abendchef:

Mittwoch, 3. September 2008
Bruno

PITTA MIT EIERSCHWÄMMCHEN

ZWIEBELSUPPE MIT KNOBLAUCHBRÖTCHEN

GEDÄMPFTES ROASTBEEF MIT GEMÜSE

HIMBEER-RICOTTA-KUCHEN

Pitta mit Eierschwämmchen

Rezept für 4 Personen

8 Pittabrote

Füllung:

400g Eierschwämme

2 Zwiebeln gehackt

Butter

Salz, Pfeffer, Paprika

etwas Rucola

Jogurtsauce:

160 g Jogurt nature

4 Esslöffel Balsamico weiss

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Pittabrotte aufbacken und anschneiden

Pilze und Zwiebel in Butter andämpfen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen

Jogurt und Essig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Pittabrote mit Rucola, Pilzen und der Sauce füllen.

Zwiebelsuppe mit Knoblauchbrötchen

Rezept für 4 Personen

Suppe:

400 g Zwiebeln

1 Esslöffel Butter

1 Esslöffel Mehl

2 dl Weisswein

6 dl kräftige Gemüsebouillon

Pfeffer

1 Messerspitze Muskat

Knoblauchbrötchen:

2 Semmeli

Butter

2 Knoblauchzehen

75g Gruyère gerieben

Zubereitung

Zwiebel in feine Streifen schneiden

Zwiebel zugedeckt ca. 10 Min. Dämpfen, bis sie weich und geldgelb sind.

Mehl über die Zwiebeln streuen und vermischen.

Weisswein dazugiessen und alles auf die Hälfte reduzieren.

Gemüsebouillon dazugeben, aufkochen und dann die Hitze reduzieren.

Mit Pfeffer und Muskat würzen und ca. 30 Min köcheln

In der Zwischenzeit die Brötchen in 4 ca. 2cm dicke Scheiben schneiden.

Die Brötchen auf einer Seite mit Butter bestreichen und gepressten Knoblauch darauf verteilen.

Knoblauchbrötchen im Ofen bei 250 Grad hellbraun rösten.

Suppe in die Tassen verteilen, je ein Brötchen darauf legen und alles mit dem geriebenen Gruyère bestreuen.

Das Ganze im Ofen bei 250 Grad ca. 10 Minuten gratinieren.

Rezept für 4 Personen

GEDÄMPFTES ROASTBEEF MIT GEMÜSE

4 Scheiben Roastbeef,
je 180 g
frisch gemahlener Pfeffer
Meersalz
1 EL eingekochte Butter
250 g Zwiebeln,
geschält, grob gehackt
80 g Karotten, geputzt,
grob gewürfelt

80 g Petersilienwurzeln,
geputzt, in Scheiben
geschnitten
½ TL Edelstuss-Paprika
1 Zweig Majoran, gezupft
1 Zweig Petersilie, entstielt
Schale einer halben
unbehandelten Zitrone,
abgerieben
0,4 l Kalbsbrühe
120 g Sauerrahm
50 g kalte Butter
1 EL Kapern, fein gehackt

Gemüsebeilage:
80 g Karotten, geputzt
80 g hellgrüner Lauch,
geputzt
80 g Sellerie, geputzt
80 g Petersilienwurzeln,
geputzt
Salz

Die Fleischscheiben zwischen zwei Blatt Frischhaltefolie legen und vorsichtig flachklopfen. Die Folie entfernen und die Roastbeefscheiben leicht pfeffern und salzen.

Die eingekochte Butter in einem Bräter erhitzen und das Fleisch von jeder Seite darin anbraten.

Herausnehmen, auf einer Platte beiseite stellen.

Im Bratensatz die Zwiebeln anrösten, die Karotten und die Petersilienwurzeln kurz mitrösten.

Mit Paprika, Majoran, Petersilie und Zitronenschale würzen.

Die angebratenen Roastbeefscheiben auf das Gemüse legen, den Fleischsaft, der sich auf der Platte gesammelt hat, darübergiessen und die Brühe auffüllen.

Zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa eine Stunde schmoren lassen.

Für die Beilage das Gemüse in ca. 5 cm lange, sehr dünne Stifte schneiden.

Nacheinander Karotten, Petersilienwurzeln und Sellerie in kochendes Salzwasser geben und ca. 5 Minuten, den Lauch 2 Minuten garen.

Den Bräter aus dem Ofen nehmen, das Fleisch aus der Gemüsesauce heben und auf einer vorgewärmten Platte warm stellen.

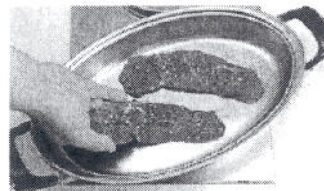
Die Gemüsesauce mit einem Pürierstab oder in einem Mixer pürieren und durch ein feines Sieb in eine Pfanne giessen.

Den Sauerrahm unterrühren und die Sauce etwas einkochen lassen.

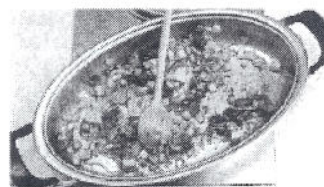
Flöckchenweise die Butter unterrühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer sowie nach Belieben mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Das Gemüse für die Beilage abtropfen lassen. Die Hälfte davon zusammen mit den Kapern unter die Sauce mischen.

Die Roastbeefscheiben mit der Gemüsesauce anrichten und das übrige Gemüse darüber verteilen. Als Beilage passen breite Nudeln oder Spätzli dazu.



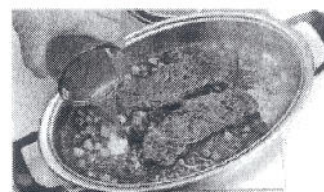
Die Roastbeefscheiben von jeder Seite in heisser eingekochter Butter anbraten.



Zwiebeln, Karotten und Petersilienwurzeln im Bratfett anrösten und alles würzen.



Die angebratenen Roastbeefscheiben darauflegen, den Roastbeefsaft darübertränfen.



Die Brühe aufgiessen und alles zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad eine Stunde schmoren lassen.

Himbeer-Ricotta-Kuchen

Mürbeteig:

250 g Mehl
1/4 Teelöffel Salz
4 Esslöffel Zucker
1/2 Teelöffel Backpulver
125 g kalte Butter in Stücke geschnitten
1 Ei, verquirt
wenig Milch bei Bedarf

Füllung:

500 g Ricotta
150 G Rahmquark
175 G Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
3 Esslöffel Maisstärke
250 G Himbeeren

1 Eigelb zum bestreichen des Teiggitters

Zubereitung

Teig:

Mehl, Salz Zucker und Backpulver mischen. Butter dazugeben und zu einer krümeligen Masse verreiben. Ei und ev. etwas Milch hineingiessen
Rasch zu einem Teig zusammenfügen (nicht kneten). Den Teig in eine Folie wickeln und 30 Min. kühl stellen.

Füllung:

Alle Zutaten bis und mit Maisstärke glattstreichen

Restliche Zubereitung:

2/3 des Teiges rund auswallen und ein bebuttertes Blech damit auslegen.
Boden mit einer Gabel dicht einstechen.
Restlicher Teig zu einem Rechteck vom ca 30X15 cm auswallen und in ca 1 cm breite Streifen schneiden.
Füllung auf dem Teigboden verteilen, Himbeeren darin verteilen und die Teigstreifen gitterförmig darüberlegen.
Das Teiggitter mit Eigelb bestreichen.

Kuchen im Ofen bei 180 Grad 45-50Minuten Backen.