



Freitag 17. Juli 2015

Küchenchef Beat Kummer

Menü:

Apéro - Spiessli
Kohlrabi Carpaccio
Schweinsfilet im Blätterteig
Grüner Salat
Schokoüberraschung

Weisswein: Yvorne Tradition 2014

Rotwein: Chianti La Madonina 2011

Apéro-Spiessli 3 verschiedene Spiessli:

Cherrytomaten
Mozzarellakugeln
Basilikum
Melone
Rohschinken
Trauben
Alpkäse



Melone und Rohschinken in mundgerechte Stücke schneiden.

Käse und Trauben

Mozzarella, Tomaten und Basilikum

je abwechslungsweise an Spiesschen stecken in mehreren Schale auf den Tisch stellen.

Kohlrabi Carpaccio (3 - 4 Personen)

300 g Kohlrabi, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Olivenöl
2 EL Weissweinessig
1 TL Sahnemerrettich, Pfeffer, Salz
5 g Zucker
20 g Pinienkerne
20 g Parmesan frisch



Kohlrabi schälen und mit Gemüsehobel (feinste Stufe) in hauchdünne (fast transparente) Scheiben schneiden. Auf Teller auslegen und leicht mit Pfeffer bestreuen. Aus Olivenöl, Weissweinessig und Sahnemerrettich ein cremiges Dressing rühren (Evtl. Mit Wasser verdünnen) Mit Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Petersilie klein zupfen und verteilen. Carpaccio mit Dressing beträufeln. Pinienkerne ohne Fett rösten und über das Carpaccio streuen. Parmesan in feine Scheiben gehobelt über das Carpaccio verteilen.

Grüner Salat

Salat waschen und in mundgerechte Stücke schneiden

Salatsauce nach eigenem Geschmack französischer oder italienischer Art zubereiten.

Schweinsfilet im Blätterteig (ca. 4 Portionen je nach Filet)

500 g Schweinsfilet, Salz, Pfeffer
2 EL Bratbutter
1 rechteckig ausgewallter Blätterteig
5 Tranchen Schinken
1 TL Senf
100 g Kalbsbrät
1 Zweig Salbeiblätter
1 Bund Peterli
1 EL Paniermehl
Je nach Machart 1 Eigelb



Filet mit Salz und Pfeffer würzen. In Bratbutter rundum 3 Minuten anbraten und auskühlen lassen. Teig auf Arbeitsfläche auslegen und eine Bahn mit Schinken belegen. Diese zuerst mit Senf und dann mit Brät bestreichen. Salbei und Petersilie hacken und darüber streuen. Filet mit Paniermehl bestreuen und auf die Masse legen und im Teig einwickeln. Ränder gut verschliessen. Resten allenfalls für Deko verwenden. Filet im Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Weil das Filet im Kombisteamer gebacken wird, braucht es kein Eigelb!

Die Bleche in Auflage 1 und 3 in den kalten Garraum schieben.
Rezept R14 starten. Profi-Backen 210 °C, 30 Minuten.

Backen im Backofen: Eigelb verquirlen und in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben.
In der Ofenmitte ca. 35 Min. backen.

Schoko Überraschung (für 6 Personen)

Gourmet Dämpfen im Kombi Steamer

100 g Cremant-Schokolade
120 g Butter
4 Eier
180 Zucker
90g Weissmehl



Die Schokolade in Stücke brechen, mit der Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen. Auskühlen lassen.
Die Eier mit dem Zucker zu einer schaumigen Masse aufschlagen. Die Schokoladen-Butter-Masse unterrühren. Mehl vorsichtig unterziehen. Teig in die eingefetteten Förmchen füllen.

Bis nach dem Essen in den Kühlschrank stellen.

Rezept G16 (Gourmet Dämpfen) starten. Gerät heizt vor.

Die Förmchen aus dem Kühlschrank nehmen und auf Edelstahlblech stellen und in Auflage 1 und 3 in den vorgeheizten Garraum schieben. Weiterfahren mit OK. Gardauer 15 Minuten.

Schoko-Überraschung kurz stehen lassen, noch warm stürzen und mit einer Kugel Glace, Rahm und einigen Beeren servieren.

EN GUETE