

Kochabend vom 5. Mai 2017

Küchenchef: Stefan Gerber

## Menu

Bacon-Tomaten-Frischkäse Häppchen

Penne mit Tomaten-Sahne-Sauce

Roastbeef Nature/Spargel mit Sauce hollandaise/Kartoffeln

Erdbeer-Schichtspeise im Glas

Weisswein: Pinot Gris Cave St. Philippe, Valais

Rotwein: Pinot Noir Cave St'Philipp, Valais

### **Bacon-Tomaten-Frischkäse Häppchen (10 Personen)**

9 Scheib/n Toastbrot  
18 Scheibe/n Bacon, dünn geschnitten  
200g Frischkäse  
1 EL Crème fraiche, leicht gehäuft  
125g Tomate(n), getrocknete,  
in Öl eingelegt und abgetropft  
1 Zehe/n Knoblauch  
1 EL Schnittlauch, Tk oder frisch  
1 EL Petersilie, Tk oder frisch  
Salz  
Pfeffer

Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen. Frischkäse, einen guten Esslöffel Creme fraiche, gepressten Knoblauch, Kräuter und Tomaten zu einer glatten Masse verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Toastbrot entrinden und jede Scheibe kreuzweise in 4 gleich grosse Quadrate schneiden. Je einen guten Teelöffel der Frischkäsecreme auf ein Toast-Quadrat geben und leicht verstreichen. Keine Angst – die Masse rennt beim Backen nicht davon.

Die dünnen Scheiben Bacon quer halbieren und je eine halbe Scheibe auf den Frischkäse-Toast setzen.

Die Häppchen auf ein gefettetes Backblech setzen. Im Backofen bei 220 Ober/Unterhitze je nach Ofen 15-20 Minuten backen, bis der Bacon knusprig ist.

### **Penne mit Tomaten-Sahne-Sauce (8 Personen)**

2 Streifen Frühstücksspeck, nach Wunsch  
4 grosse, reife Tomaten  
500g Penne  
1 EL Olivenöl  
2 Frühlingszwiebeln, in Röllchen geschnitten  
2 EL frisches Basilikum, feingezupft  
320ml Sahne

Die Speckschwarte entfernen und den Speck in kleine Stücke teilen. Die Tomaten am Stielansatz einschneiden und 1-2 Minuten in kochendes Wasser tauchen. In kaltem Wasser abschrecken, dann die Haut vom Ansatz her abziehen.

Die Tomaten halbieren und die Kerne mit einem Löffel heraus-schaben. Das Tomatenfleisch fein hacken.

Die Pasta in einem grossen Topf mit sprudelndem Salzwasser al dente kochen. Abtropfen und warm halten.

Unterdessen das Öl in einer gusseisernen Pfanne erhitzen. Den Speck und die Frühlingszwiebel bei Mittelhitze unter gelegentlichen Rühren 5 Minuten anbraten. Das Basilikum und die Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 5 Minuten köcheln lassen. Nun die Tomaten zugeben und 2-3 Minuten vollständig erwärmen. Schliesslich die Sauce über die Pasta geben und servieren.

### **Roastbeef Nature Niedergaren (200g pro Person)**

800g Roastbeef  
0.75 TL Salz  
Bratbutter zum Anbraten

Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Fleisch rundum ca. 10 Minuten anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat, auf die vorgewärmte Platte legen. Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken.

Niedergaren:

Ca. 2 Stunden in der Mitte des vorgeheizten Ofens (Kerntemperatur: ca. 55 Grad)

Ofen auf 80 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.

### **Spargeln mit Sauce hollandaise (5 Personen)**

2dl Weisswein  
2 EL Weissweinessig  
2 Schalotten, fein gehackt  
einige Petersilienstiele  
einige weisse Pfefferkörner, grob zerdrückt  
250g Butter  
4 frische Eigelbe  
1 TL Zitronensaft  
Wenig Cayennepfeffer  
0.5 TL Salz

#### **Reduktion Sauce hollandaise:**

Wein mit allen Zutaten bis und mit Pfefferkörnern aufkochen. Flüssigkeit auf ca. 4 Esslöffel einkochen, in eine dünnwandige Schüssel absieben, Reduktion auskühlen.

Butter aufkochen, bis sie vollständig geschmolzen ist. Hitze reduzieren, bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. kochen, abschäumen.

Eigelbe zur ausgekühlten Reduktion geben, Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Masse unter ständigem Rühren mit den Schwingbesen des Handrührgeräts schlagen, bis sie schaumig ist.

Flüssige Butter unter ständigem Rühren anfangs tropfen – weise, dann im Faden dazugiessen,iterrühren, bis die Sauce cremig ist. Schüssel herausnehmen, Zitronensaft begeben, kurziterrühren, Sauce würzen.

#### **Spargeln:**

Wasser in einer weiten Pfanne aufkochen. Salz, Zucker, Butter und Spargeln beigen, aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen, zugedeckt ca. 15 min.

2l Wasser  
1.5 EL Salz  
1 EL Zucker  
1 EL Butter  
2kg weisse Spargeln, geschält

### **Erdbeer-Schichtspeise im Glas (10 Personen)**

80g Löffelbiskuits  
40g Butter  
2 EL Milch  
500g Erdbeeren  
1 Limette  
200g Frischkäse (Balance; mit 16% Fett)  
250g Magerquark  
80g Zucker  
100g Schlagsahne

Für den Bröselboden:

Biskuits fein zerbröseln. Butter und Milch erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Buttermischung und Brösel mischen. Die Bröselmischung auf 10 Gläser verteilen und etwas andrücken.

Erdbeeren abspülen, putzen und je nach Grösse halbieren oder vierteln. Etwa 350g Erdbeeren auf den Biskuitboden geben. Die Gläser kalt stellen.

Für die Creme:

Die Limette heiss abspülen, trocken tupfen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Frischkäse, Quark, 70g Zucker, Limettensaft und ½ TL Limettenschale verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben.

Creme auf die Erdbeeren geben und glatt streichen. Restliche Erdbeeren und restlichen Zucker mit dem Stabmixer pürieren. Das Erdbeerpüree auf die Creme geben und verstreichen. Gläser bis zum Servieren im Kühlschrank kalt stellen.