



Freitag 20. Juli 2018

Küchenchef Beat Kummer (bei Kummer's)

Menü (für 4 Personen)

Tomaten-Speck Kuchen
Avocadosalat mit Rohschinken
Spiess vom Grill
Kartoffel-Krautsielgratin
Himbeertiramisu

Wein:

Bier vom Fass

Weiss: Calamin

Rot: Il Mandorlo

Amuse Bouche

1 Kuchenteig
Sbrinz oder Grano Padano
Cherrytomaten
Brat- oder Rohessspeck
Salz/Pfeffer

Teig auf dem Backblech ausrollen, gut mit Reibkäse bedecken. Tomaten in dünne Scheiben schneiden und belegen. Speck in feine Streifen schneiden und in die Lücken zwischen den Tomaten darüber streuen. Backen in vorgeheiztem Ofen bei ca. 200° ca. 20 Minuten bis er leicht braun ist. (alternativ auf dem Grill machen)

Avocadosalat

1 kleinere Zwiebel	fein geschnitten
1/2 Zitrone	ausgepresster Saft
2 EL Olivenöl	
2 Avocado	in Würfel geschnitten
Salz, Pfeffer	
1 Peperoncini (gefroren)	
Rohschinken	

Zwiebel fein hacken, Zitrone auspressen und mit Olivenöl vermischen. Avocado halbieren, Stein entfernen und noch in der Schale fein in Würfel einschneiden ohne die Schale zu verletzen. Dann Avocado aus der Schale ausdrücken. Sofort mit der Sauce mischen. Mit Salz & Pfeffer abschmecken. Rohschinken oder Lachs oder auf was man Lust hat schneiden und auf einem Teller anrichten. Avocadosalat dazu anrichten und am Schluss mit einer mittleren Raffel etwas Peperoncini darüber raffeln.

Spiessli vom Grill

Rindfleisch
Schweinefleisch
Kalbfleisch
Saucenzwiebeln
Champignon
Zucchetti
Peperoni



Olivenöl, Salz, Pfeffer, Gewürz oder Marinade

Fleisch reinigen und in Würfel schneiden. Würzen oder marinieren je nach Geschmack.
Zwiebeln schälen und Peperoni und Zucchini in mundgerechte Stücke schneiden. Champignon waschen.
Spiesse zusammenstellen. Falls nicht bereits gewürzt oder mariniert jetzt marinieren und würzen.

Kartoffel-Krautstielgratin

250 g Krautstiele (Blätter & Stiele) in 2 cm breite Streifen geschnitten
800 g mehligkochende Kartoffeln geschält in ca. 2 mm dünne Scheiben
1 Zwiebel fein gehackt
100 g Schinkenwürfel
1 TL Salz
3 dl Milch
2 dl Halbrahm
1 Knoblauchzehe gepresst
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss
100 g rezepter Reibkäse
Butter für die Form



Krautstiele in siedendem Wasser 1 Minute blanchieren (alternativ im Steamer 3 Minuten dämpfen) kalt abschrecken und abtropfen lassen.
Krautstiele, Kartoffeln, Zwiebeln und den Schinken mischen, würzen, in die ausgebutterte Form schichten.
Milch, Rahm, Knoblauch und Gewürze verrühren, über die Kartoffeln gießen, Käse darüber streuen.
Im unteren Teil des auf 180° C vorgeheizten Ofen 50 – 60 Minuten gratinieren.
(Alternativ im Kombisteamer Heissluft mit Beschwadern 180°C)

Himbeer-Tiramisu

150 g Löffelbiskuits
500 g Himbeeren
3 EL Puderzucker
3 EL Himbeergeist oder Wasser
250 g Mascarpone
1 dl Rahm
2 EL Puderzucker
50 g weisse Schokolade in feinen Spänen

Löffelbiskuits mit der gezuckerten Seite nach unten in die Form legen. Die Hälfte der Himbeeren, Puderzucker und Himbeergeist mischen, ca. 10 Min. ziehen lassen, mit einer Gabel etwas zerdrücken, auf den Löffelbiskuits verteilen. Restliche Himbeeren darauf verteilen.

Mascarpone, Rahm und Puderzucker gut verrühren. Mascarponecreme auf den Himbeeren verteilen. Tiramisu mit der Schokolade und einigen Himbeeren verzieren, zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Std. fest werden lassen.

(Schokoladenspäne: Schokolade ca. 20 Min. in Tiefkühler und dann mit Sparschäler hobeln, oder normal mit Raffel)
Statt Himbeeren können auch Brombeeren oder tiefgekühlte Beerenmischung verwendet werden.

EN GUETE