

# Kochabend vom 8. Juni 2018

Küchenchef: Stefan Gerber

## Menu

Champignons mit Zwiebel/Knoblauch Füllung

Spargeln mit Bozener Sauce

Traminer Schweinebraten mit Spätzli und Gemüse

Erdbeeren mit Vanille-Orangenschaum

Weisswein: Johannisberg, Cave St. Philippe, Salgesch

Rotwein: Lagrein, Weinberghof Bellutti, Tramin

### **Champignons mit Zwiebel/Knoblauch Füllung: (8 Personen)**

250g Brotkrumen  
50g Butter  
10 Stk Champignons  
1 Stk Ei, verquirlt  
5 Stk Frühlingszwiebeln, in Ringen  
4 Stk Knoblauchzehen, gepresst  
0,1l Olivenöl  
2 EL Oregano, fein gehackt  
60g Parmesan, gerieben  
3 EL Peterli, gehackt

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Champignons von den Stielen befreien und sorgfältig mit einem feuchten Tuch reinigen.

In einer Pfanne bei schwacher Hitze Butter schmelzen. Die Frühlingszwiebeln darin für 3 Minuten anschwitzen, danach den Knoblauch dazugeben und alles für 2 Minuten braten. Brotkrumen in eine grosse Schüssel geben. Zwiebel-Knoblauch-Mischung, Parmesan, Ei und Kräuter hinzufügen und gut verrühren, anschliessend mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Champignons auf einem gefetteten Backblech verteilen, die Füllung gleichmässig darauf verteilen, leicht andrücken und anschliessend Olivenöl über die Pilze träufeln. Das Ganze für etwa 20 Minuten backen.

### **Bozener Sauce: (4 Personen)**

2 Eier  
2 TL Senf  
150ml Öl (Samenöl)  
1 TL Essig (Weissweinessig)  
2 EL Fleischbrühe  
1 EL Schnittlauch, fein geschnitten  
Salz und Pfeffer, weiss, aus der Mühle

Die Eier 7 Minuten kochen, in kaltem Wasser abschrecken, schälen und das Eigelb vom Eiweiss trennen. In einer Schüssel das Eigelb mit dem Senf, Salz und Pfeffer und der heissen Fleischbrühe gut verrühren. Dann das Öl langsam kräftig einrühren. Mit dem Weissweinessig würzen, den Schnittlauch sowie das feingehackte Eiweiss untermengen. Die Bozner Sosse zu frischem Spargel servieren.

### **Spargeln: (3-4 Stk. pro Person)**

2 Liter Wasser  
1.5 EL Salz  
1 EL Zucker  
1 EL Butter  
Spargeln geschält

Wasser in einer Pfanne aufkochen. Salz, Butter, Zucker und Spargeln begeben. Aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen. Zugedeckt ca. 15 min. ziehen lassen.

### **Spätzli-Grundrezept: (4 Personen)**

200g Mehl  
100g Knöpfli-Mehl  
0,75 TL Salz  
1.5 dl Milchwasser (½ Milch, ½ Wasser)  
3 frische Eier

Salzwasser, siedend

Mehl, Knöpfli-Mehl, Salz alles in einer Schüssel mischen.

Milchwasser, Eier, verklopfen, auf einmal dazugießen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. stehen lassen.

Teig portionenweise auf nassem Stielbrettchen austreichen. Mit langem, glattem Messer schmale Teigstreifen vom Brettchen direkt ins leicht siedende Wasser schneiden oder durchs Spätzlisieb streichen. Sobald eine Portion verarbeitet ist und die Spätzli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.

### **Traminer-Schweinebraten:**

Schweinebraten Schulter (1kg für 5 Personen)  
Würzmischung  
2dl Rotwein per Kg  
2dl Wasser per Kg  
Bratensauce  
Morcheln aufgeweicht  
1 Becher Saucenrahm per Kg

Braten gut würzen und in Ofen schieben. Nach ca. 1 Stunde ablöschen mit Rotwein und wenden. Morcheln dazugeben inkl. Wasser. Mit Bratensauce verfeinern. Nach ca. 2 Stunden Braten schneiden, Saucenrahm begeben und bis zum Service wieder in den Ofen schieben.

### **Gemüse:**

Erbsen  
Rüebli  
Knoblauch  
Zwiebeln

Zubereitung nach Belieben.

### **Erdbeeren mit Vanille-Orangenschaum: (4 Personen)**

#### Schaum:

2.5 dl. Vollrahm  
2 EL Zucker  
½ Päckchen Vanillezucker  
1 Vanilestängel, ausgeschabtes Mark  
½ Orange, abgeriebene Schale und Saft  
2 EL Orangenlikör, nach Belieben  
180g Jogurt nature

400g Erdbeeren, gerüstet, in Stücke geschnitten  
1 EL Zucker  
½ EL Zitronensaft

Pfefferminze zum Garnieren

#### Schaum:

Rahm, Zucker, Vanillezucker, Vanillemark, Orangenschale und -saft sowie nach Belieben Likör mischen, 2 Std. kühl stellen.

Erdbeeren mit Zucker und Zitronensaft mischen, in Gläser füllen.

Rahm-Mischung steif schlagen, Jogurt daruntermischen. In einen Spritzsack ohne Tülle füllen, Masse auf die Erdbeeren spritzen, garnieren.