

mkkm



männerkochklub mönchaltorf

Spargel-Terrine

Bärlauchravioli

**Lammrücken «Bocuse d'Or»
mit Frühlingsgemüse
und Portweinsauce**

Schokolade-Cantucci mit Erdbeercreme

Spargel-Terrine

Zutaten

500 g	weisse Spargeln, gerüstet und gewogen
500 g	grüne Spargeln, gerüstet und gewogen
2	Eier
2	Eigelb
100 g	geriebener Emmentaler
2 El	Doppelrahm
	Salz, Pfeffer
10 g	flüssige Butter
200 g	Lachsfilet, enthäutet

Zubereitung

Die Spargeln getrennt nach Sorten in wenig Salzwasser oder in einem Siebeinsatz über Dampf nicht zu weich garen. Je vier weisse und grüne Spargeln mit kaltem Wasser abschrecken und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die restlichen Spargeln ebenfalls auf einem Küchentuch abtropfen und auskühlen lassen. Dann nach Sorten getrennt, jeweils mit einem Ei, einem Eigelb sowie der Hälfte des Käses und des Doppelrahms mit einem Stabmixer pürieren. Die beiden Massen mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine kleine Terrinen oder beschichtete Cakeform mit Backpapier auskleiden und mit der flüssigen Butter ausstreichen.

Das Lachsfilet so zurechtschneiden, dass ein zirka drei Zentimeter breiter Streifen in der Länge der Form entsteht. Das weisse Spargelpüree einfüllen. Vier der beiseite gelegten weissen und grünen Spargeln abwechselnd der Länge nach auf das Püree legen. Den Lachs darauf geben. Die restlichen vier Spargeln darüber verteilen. Mit dem grünen Spargelpüree abschliessen.

Die Terrine mit Alufolie verschliessen und in eine grössere Form stellen. Soviel kochendes Wasser dazugiessen, dass die Form zu zwei Dritteln im Wasser steht. Sofort in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf die unterste Rille stellen. Die Terrine während zirka 40 Minuten gar ziehen lassen. Dann aus dem Wasserbad nehmen und abgedeckt auskühlen lassen. Zum Servieren die Terrine in Tranchen schneiden.



Bärlauchravioli

Zutaten Teig

200 g	Mehl
1 Pr.	Salz
2	Eier verquilt

Zutaten Bärlauchfüllung

1	Bund Bärlauch
1	Becher Ricotta
1/2	Zitronenschale
3 El	Parmesan
1	Eigelb
1	Eiweiss als Kleber
	Salz und Pfeffer

Zubereitung Teig

Das Mehl mit der Prise Salz auf eine Arbeitsfläche sieben. Eine Vertiefung in die Mitte drücken und die Eier hineingießen. Das Mehl nach und nach einarbeiten. Dann den Teig noch zirka 10 Minuten glatt kneten. Falls der Teig zu weich ist, noch etwas Mehl einarbeiten, oder Wasser zufügen. Den Teig zu einer Kugel formen und 15 Minuten ruhen lassen. Dann auf einer leicht bemehlten Fläche oder in einer Nudelmaschine nicht zu dünn ausrollen.

Zubereitung Füllung

Ricotta mit Parmesan, dem Eigelb, Zitronenschale sowie dem kleingehackten Bärlauch mischen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Kleine Häufchen der Füllung auf den Nudelteig setzen, und den Rand mit Eiweiss bestreichen. Eine neue Teigbahn darüberlegen. Nun die Ravioli ausstechen.

Die Ravioli nach 1–2 Minute aus dem siedenden Wasser nehmen und mit brauner Butter beträufeln. Fein geschnittener Rucola und Parmesan darüber geben.



Lammrücken «Bocuse d'Or»

Zutaten

2	Lammierstücke à zirka 200 g feines Meersalz Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 El	Paniermehl ungewürzt
4	Zweige Petersilie glatt
3	Grosse Kartoffeln festkochend, zirka 400 g
3 El	Sonnenblumenöl
3 El	Senf

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Fleisch mit Salz und Pfeffer gut würzen mit Senf bestreichen. Mit Paniermehl bestreuen. Petersilie grob hacken.

Kartoffeln schälen. An einem Küchenhobel in zirka zwei Millimeter feine, aber möglichst lange Streifen reiben. In ein Küchentuch geben und gut ausdrücken. Von den Kartoffeln zwei feine Kartoffelkühlein backen. Dazu in einer beschichteten Bratpfanne von 26–28 Zentimeter Öl erhitzen. Die Hälfte der Kartoffelstreifen darin austreuen. Nur auf einer Seite knusprig und goldbraun backen. Auf ein Backpapier gleiten lassen. Mit der Hälfte der Petersilie bestreuen. Das Fleischstück darauf legen und darin einrollen. Die Enden gut andrücken. Zweites Fleischstück auf die selbe Weise einpacken.

Fleisch auf einen Gitterrost legen und darauf in den Ofen schieben. Eine Abtropfschale darunter schieben. Das Fleisch 12–15 Minuten rosa garen. Mit einem scharfen Messer in drei Zentimeter dicke Tranchen schneiden. Sofort servieren.

Es ist wichtig, dass die Kartoffeln fein geschnitten werden, damit sie rasch gar und kross werden.

Portweinsauce

Zutaten

1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
1 El	Butter
½ El	Roter Portwein
2 dl	Kalbsfond
1	Rosmarinzweig
60 g	Butter
	einige Tropfen Zitronensaft

Zubereitung

Schalotte und Knoblauch schälen und sehr fein hacken. In der Butter hellgelb dünsten. Mit dem Portwein und dem Kalbsfond ablöschen, den Rosmarinzweig dazulegen und die Flüssigkeit auf knapp einen Deziliter einkochen lassen.

Rosmarinzweig aus der Sauce entfernen. Die Butter in Flocken in die leicht kochende Flüssigkeit geben und einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer und eventuell wenig Zitronensaft abschmecken.

Glasierte Karotten

Zutaten

800 g	Karotten
20 g	Butter
1 El	Zucker
2 dl	Gemüsebouillon
	Frische Kräuter

Zubereitung

Karotten waschen und schälen. Ein Zentimeter Grün stehen lassen, unten an der Spitze zirka ein Zentimeter abschneiden.

Karotten mit dem Zucker bei mittlerer Hitze in der Butter dünsten. Mit Bouillon ablöschen. Soviel Flüssigkeit zugeben, dass die Karotten knapp bedeckt sind.

Zugedeckt zirka sieben Minuten knapp weich dünsten. Deckel entfernen und Flüssigkeit sirupartig einköcheln lassen. Gemüse regelmässig schwenken, damit ein schöner Glanz entsteht.

Glasierte Karotten anrichten. Das Fleisch auf dem Teller mit Sauce umgiessen.



Schokolade-Cantucci mit Erdbeercreme

Zutaten Cantucci

2	Eier
200 g	Zucker
1 P	Vanillezucker
2 Pr.	Salz
100 g	Dunkle Schokolade
300 g	Mehl
50 g	Ungesalzene, geschälte Pistazien
½ TL	Backpulver

Zutaten Creme

250 g	Erdbeeren
4 El	Puderzucker
2 El	Zitronensaft
150 g	Rahmquark
1 dl	Rahm, steif geschlagen

Zubereitung Cantucci

Eier und alle Zutaten bis und mit Salz mit dem Schwingbesen des Handrührgerätes zirka drei Minute rühren, bis die Masse heller ist. Die Hälfte der Schokolade in Stücke teilen, in ein Schüsselchen geben. Mit heissem Wasser übergossen, zirka zwei Minute stehen lassen. Das Wasser sorgfältig bis auf zirka ein Esslöffel abgiessen. Schokolade kurz unter die Eimasse rühren. Restliche Schokolade fein hacken, mit dem Mehl und den restlichen Zutaten mischen, beigegeben und rasch zu einem festen Teig zusammenfügen und formen. Teig in drei Portionen teilen, auf wenig Mehl, zu Rollen von je drei Zentimeter Durchmesser formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen. Zirka 20 Minute in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Ofentemperatur auf 180 Grad reduzieren. Rollen herausnehmen, etwas abkühlen, schräg zirka 1 ½ Zentimeter dicke Scheiben schneiden, aufs Blech legen. Cantucci zirka 10 Minute weiterbacken, auf einem Gitter auskühlen.

Zubereitung Creme

Drei Erdbeeren in Scheiben schneiden, für die Verzierung beiseite legen. Rest in Stücke schneiden, mit Puderzucker und Zitronensaft pürieren. Quark daruntererrühren. Schlagrahm sorgfältig darunterziehen. Creme mit den beiseite gestellten Erdbeeren verzieren. Cantucci dazu servieren.

