

Menu und Kochrezepte

Kochabend vom 08.04.2003

Thema: **60 Jahre Jacques und Weinfreunde**
Schlußabend der Burgundreise mit den Weinfreunden

Menu:

- Käsebrod
- Frischkäse in Bärlauch auf Salat
- Crevettenspieß mit Senf-Tomatensauce
- Brägeli à la Posthörnli
- Quarkkuchen mit Früchtekompott

Rezepte von: **Madeleine Blumer**
Max Portmann

Mengen:

- Die Angaben beziehen sich auf 4 Personen;
bei Gebäcken auf eine Form oder einen Teig.
- Abweichende Mengen sind besonders vermerkt.

* * * * *

Käsebrod

Backofen auf 180° vorheizen

150 g Emmentaler gerieben
100 g Parmesan gerieben
250 g Mehl
3 Prisen Salz
2 Eßlöffel Kümmel
½ Teelöffel Kümmel gemahlen

} in einer Schüssel vermischen

2 Teelöffel Backpulver
4 Eier
1 dl saurer Rahm oder
halb Rahm und halb Joghurt

} zusammen verrühren, zu den oberen Zutaten
geben und gut mischen, in gefettete Cakeform
füllen.

Das Brod 1 Stunde backen.

Tipp: Käsebrod schmeckt warm sehr gut.
Frisch kann es auch kalt serviert werden.

Frischkäse in Bärlauch auf Salat

160 g Frischkäse,
z.B. fester Ziegenfrischkäse
oder Formaggini

in dicke Scheiben schneiden

1 Bund Bärlauch grob geschnitten
2 Eßlöffel geschälte, Mandeln
oder Stiftchen
wenig Salz
frisch gemahlener Pfeffer
80 g Saisonsalat
(z.B. Löwenzahn, Ruccola etc.)

zusammen im Cutter verfeinern, bis eine Paste
entsteht.
beigeben, abschmecken und die Käsescheiben
darin wenden.

rüsten, waschen, evt. schneiden.

Sauce

1 Eßlöffel Sherry
3 Eßlöffel weißer Balsamico
wenig Senf
Salz, Pfeffer
mindestens 6 Eßlöffel Olivenöl

mischen, vorbereiteter Salat auf Teller anrich-
ten, Sauce darüber träufeln, Bärlauchkäse
in der Mitte darauf setzen

frisches Baguette

im Ofen erwärmen und dazu servieren.

Crevettenspieß

16-20 Crevetten oder Garnelen
vorgekocht
Bratbutter oder Margarine

auf ein Holzspießli stechen, Holz kürzen, damit
es in der Pfanne besser Platz hat.
erhitzen und die Spießli beidseitig sorgfältig
braten.

Senf-Tomatensauce

1 Schalotte oder Frühlingszwiebel
1 Stück Butter
1 gehäufte Eßlöffel Mehl
1/8 Liter Fischfond
1 Teelöffel scharfer Senf
1 Teelöffel Tomatenpüree
Salz, Cayennepfeffer
125 g Rahm
40 g Emmentaler gerieben

fein hacken
erhitzen, Schalotte gut andämpfen
darüber stäuben und goldgelb dämpfen
dazurühren und 10 Min. köcheln lassen.

beigeben, abschmecken, vom Herd nehmen.

halbsteif schlagen und darunter ziehen.
ebenfalls darunter ziehen und das Ganze noch-
mals sorgfältig erwärmen, zu den Spießli ser-
vieren.

Trockenreis

Siehe Paket oder wie Teigwaren kochen und mit Mehlsieb absieben und etwas Butter darunter mischen.

Brägeli à la Posthörnli

Rezept von Max Portmann, für 15 Personen;
vgl. auch Eintrag unter Mitgliederrezepte.

3,5 kg Schweinshals oder
Schweinsschulter/Schweinshals
½ Eßlöffel Koriander
3 Eßlöffel Salz
30 Umdrehungen Pfeffer oder
1 Teelöffel voll
2 Teelöffel Curry
4 große Zwiebeln
8 Knoblauchzehen
einige Saucenknochen
Schweinefett / Erdnußöl

frisches Fleisch verwenden, und in 2 x 3 cm große Ragoutstücke schneiden.

Gewürze und Salz gut mischen, Fleisch damit bestreuen, mischen und 30 Min. einwirken lassen.

fein hacken

in großer flacher Bratpfanne erhitzen und die Saucenknochen gut anbraten, herausnehmen und in einen großen Bratentopf füllen. Evt. Schweinefett nachgeben und die Zwiebeln und Knoblauch goldig dämpfen, zu den Knochen geben. Jetzt portionenweise (4 - 5 mal) das Ragoût anbraten, immer wieder Fett nachgeben, die Fleischstücke müssen beim Braten nebeneinander liegen. Sobald sie auf einer Seite braun sind, die Stücke wenden und darüber streuen, fertig anbraten, wenden, mischen und zu den Knochen geben. Mit jeder Portion so weiterfahren. Falls das Fleisch Wasser zieht, dieses abschütten und beiseite Stellen.

Mehl

5 Nelken
5 Lorbeerblätter
5 dl Rotwein

zu den Knochen geben
nach der 2. Portion zum Fleisch geben und den Bratentopf erhitzen

1 Eßlöffel Rindsbouillon
1 Liter Wasser *

anrühren und in den Bratentopf füllen.
* Wassermenge verringert sich, wenn das Fleisch Wasser zieht, dann wird dieses zugegeben.

5 dl Wasser
1 Portion Espresso

Bratensatz damit auflösen und begeben.
beifügen, wenn alles Fleisch angebraten ist.
¾ bis 1 Stunde zugedeckt köcheln. Vor dem

2 dl Rahm
Bratensauce

Anrichten abschmecken und beifügen.
nach Bedarf zum Binden und Würzen der Sauce zugeben.

Spargelgemüse

600 g Spargeln, weiße und grüne

1 Eßlöffel Kochbutter oder
Margarine
ca. 1 dl Wasser
Salz, wenig Bouillon,
Zitronensaft
Peterli gehackt
evt. wenig Rahm oder
Crème Fraîche

rüsten und in 4 cm große Stücke schneiden.

Köpfchen separat legen.

erhitzen und die Spargelstücke (ohne Köpfe)
darin kurz dämpfen.

ablöschen

beigeben, weich kochen, ca. 15 Min., Köpfchen
beigeben und ebenfalls weich kochen.

beigeben und das Ganze abschmecken.

zum Abschmecken beigeben.

Quarkkuchen

Backofen auf 190° vorheizen

200 g zimmerwarme Butter
250 g Zucker
2 Päckli Vanillezucker
6 Eier
1 Prise Salz
1 - 2 Zitronensaft
1 kg Magerquark

zusammen mit dem Handrührgerät verrühren.

beigeben, weiterrühren.

beigeben, weiterrühren, bis eine homogene
Masse entsteht.

100 g Mehl
1 Päckli Backpulver

von Hand darunter ziehen.

Eine Springform von 26 - 28 cm Durchmesser
gut einfetten und bemehlen. Die Masse ein-
füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 60 Min.
backen. Nach Ende der Backzeit den Kuchen
in der Form auskühlen lassen.

Früchtekompott

passend zur Quarktorte:

300g Rhabarber

wenig Wasser (1/2 dl)
2-4 Eßlöffel Zucker
250g Himbeeren tiefgekühlt

schälen und in regelmäßige, zentimetergroße
Würfel schneiden.

beigeben, sorgfältig auf- und weich kochen,
sie sollten noch etwas Biß haben.

beigeben, darunter mischen und zusammen
auskühlen, respektive auftauen lassen. Zur
Quarktorte servieren.

Tipp:

Nach Belieben irgendein farbiges Kompott
oder frischen Fruchtsalat dazugeben.