



Kochabend vom 01. Juni 2017

## **Niedergaren**

Peter Hofer und Hanspeter Eckstein

### *Vorspeise*

**Frischer badischer Spargel an Mayonnaise  
mit zweierlei Schinken**

### *Hauptgang*

**Kalbshohrücken (niedergegart)  
mit Morchelsauce und Pappardelle**

### *Dessert*

**Hausgemachtes Rhabarber-Erdbee Sorbet**

## Frischer badischer Spargel an Mayonnaise mit zweierlei Schinken

### Zutaten für 4 Personen

12	Spargeln Qualität 1a
20gr	Butter
	Gemüsebouillon
2	Eigelb
	Senf, Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer

### Zubereitung

**Sud:** eine grosse Pfanne mit Wasser zu 80% füllen  
Gemüsebouillon und 20g Butter begeben  
das Wasser zum köcheln bringen  
Spargeln für circa 15 Minuten in Bouillon geben

**Mayonnaise:** 2 Eigelb in Schüssel geben  
eine circa 4cm lange Wurst aus der Senftube dazu geben und verrühren  
unter Rühren Sonnenblumenöl darunter ziehen  
Mayonnaise mit Salz und Pfeffer würzen

## Hohrücken mit Morchelsauce und Pappardelle

### Zutaten für 4 Personen

800gr	Kalbhohrücken (beim Metzger bestellen)
500gr	Pappardelle
	Butter
20gr	getrocknete Morcheln
	Bratensauce
	Weisswein, Cognac
1dl	Vollrahm

### Zubereitung

Fleisch rundum stark anbraten.

In den vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze 80 Grad) geben.

Ca. 1 Stunde im Backofen belassen.

Kerntemperatur mit Thermometer auf 58 Grad gehen lassen.

#### **Pappardelle:**

Wasser in Teigwaren Pfanne kochen lassen, salzen, Pappardtelle reingeben und 6-8 Minuten köcheln lassen.

Die abgeschütteten Teigwaren mit Butter übergießen.

#### **Morchelrahmsauce:**

Am Vorabend 20g getrocknete Morcheln in Wasser einweichen. Morchelwasser beiseite stellen.

Morcheln rausnehmen und unter fließendem Wasser waschen.

Das Morchelwasser durch ein Stück Haushaltspapier sieben.

Nun sind Morcheln und Morchelwasser vom Sand befreit.

Für die Sauce nehme man 2 ½ EL Bratensauce-Granulat, in ½ dl heissem Wasser aufgelöst.

Ca. 50g Butter in die Pfanne geben, die Bratenflüssigkeit dazu sowie 3dl Weisswein hinzufügen.

Das Ganze mit 3cl Cognac aufwärmen, Morchelwasser und Morcheln dazu, 1dl Vollrahm zufügen, abschmecken und servieren.

## Rhabarber-Erdbeeren Sorbet

### Zutaten für 4 Personen

	2/3 Rhabarber und 1/3 Erdbeeren geschält und klein geschnitten
100 gr	Zucker
1-2 EL	Zitronensaft

### Zubereitung

1dl Wasser und 100g Zucker in einer kleinen Pfanne aufkochen und auskühlen lassen. Je nach Säuregehalt der Beeren 1-2 EL Zitronensaft zufügen.

Das Ganze mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb in eine Schlüssel streichen. Die Schüssel in den Tiefkühler stellen. Die Masse nach ca. 1 Stunde mit dem Schwingbesen gut verrühren. Diesen Vorgang 2-3 mal wiederholen. Der Gefriervorgang dauert ca. 3-4 Stunden.