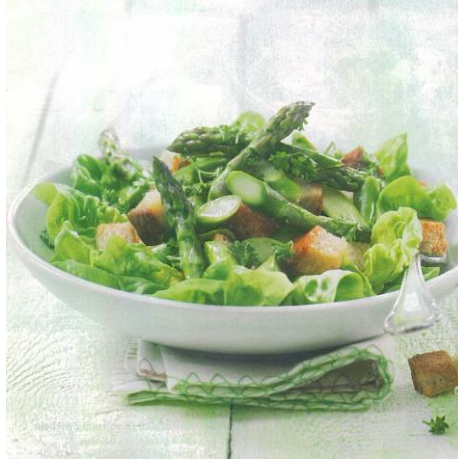




COCHCLUB GRIIFESEEE-NÄNIKE, EST.2002



Lauwarmer Spargel-Brotsalat

Zutaten für 8 Personen

- 500 g Ruchbrot
- 1,2 kg grüne Spargeln
- Olivenöl zum braten
- Salz, Pfeffer

- 1 -2 Kopfsalat (je nach Grösse)

- Essig
- Zitronensaft
- Olivenöl
- Salz
- 1 Bund Peterli

Zubereitung

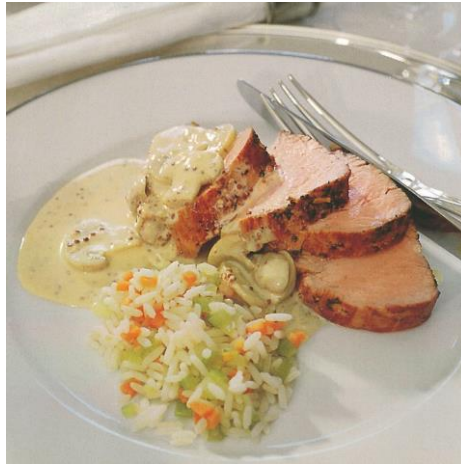
- Brot in ca. 1 ½ cm grosse Würfel schneiden, auf Backpapier belegtes Blech verteilen. Ca. 10 Minuten in der Mitte des auf 220° vorgeheizten Ofens backen.
- Spargeln schräg in Stücke schneiden, in einer weiten beschichteten Bratpfanne in heissem Öl ca. 6 Minuten rührbraten, würzen
- Salatblätter in Stücke zupfen und in tiefe Teller verteilen.
- Essig, Öl und Zitronensaft in einer Schüssel verrühren, würzen. Peterli grob schneiden, Brot und Spargeln begeben, mischen und auf dem Salt verteilen

VORSPEISE 8. JUNI 2012

CHILI, GARLIC IN THE POT - FREAK N' HOT



HOCHCLUB GRIFESEEE-NÄNIKE, EST. 2002



Kräuterschweinsfilet an leichter Senfsauce

Zutaten für 4 Personen

- 1 Knoblauchzehe
- 6 Salbeiblätter
- 1 Zweig Rosmarin
- Olivenöl
- 1 Schweinsfilet, ca. 500-600g
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Bratbutter

Sauce:

- 100 g Champignons
- 1 Schalotte
- Kochbutter
- Currypulver
- 2 Esslöffel Cognac
- 2 dl Weisswein
- Lorbeerblatt
- 2 – 3 Zweige Peterli
- Senfpulver oder Senf
- 150 ml Doppelrahm
- 1 Teelöffel körniger Senf

Zubereitung

- Knoblauch schälen. Zusammen mit dem Salbei und Rosmarinnadeln sehr fein hacken. Mit Olivenöl mischen
- Schweinsfilet mit Salz und Pfeffer würzen. Filet in heisser Bratbutter rundum gut anbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit Kräutermischung bestreichen, sofort auf vorgewärmte Platte legen und in dem auf 80° vorgeheizten Backofen 1¼ - 2 Stunden nachgaren lassen
- den Bratensatz mit ein wenig Wasser auflösen, durch ein Sieb gessen und bei Seite stellen

HAUPTGANG 8.JUNI 2012

CHILI, GARLIC IN THE POT - FREAK N' HOT



CHOCHCLUB GRIEFESSEE-NÄNIKE, EST. 2002

- Champignons rüsten und in feine Scheiben schneiden. Schalotte fein hacken
- Butter in Pfanne schmelzen, Champignons, Schalotte und Currypulver andünsten und mit Cognac, Weisswein und dem Bratensatz ablöschen. Lorbeerblätter und Peterli-Zweige beifügen. Alles gut zur Hälfte einkochen lassen.
- Sauce durch ein Sieb abgiessen, dabei die Rückstände gut auspressen. In die Pfanne zurückgeben (Lorbeerblätter und Peterli-Zweige entfernen). Senf oder Senfpulver dazurühren. Den Doppelrahm beifügen und die Sauce so lange kochen lassen bis sie leicht bindet. Zuletzt den körnigen Senf unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschrecken.
- das Filet schräg in Scheiben aufschneiden und mit der heissen Sauce umgiessen. Sofort servieren.

Dazu passt ein Gemüsereis oder Nudeln

HAUPTGANG 8. JUNI 2012

CHILI, GARLIC IN THE POT - FREAK N'HOT



HOCHCLUB GRIFESEEE-NÄNIKE, EST.2002

Gemüsereis

Zutaten für 4 Personen

- 150 g Langkornreis (Parboiled)
- 2 grosse Rüebli
- 3-4 Zweige Stangensellerie
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- Reis in reichlich Salzwasser bissfest garen. Abschütten, kurz kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.
- Rüebli schälen, Stangensellerie rüsten und beides in kleine Würfel schneiden
- in einer Pfanne Butter schmelzen und Gemüse darin knackig dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen
- am Schluss den Reis beifügen und alles nur noch gut heiss werde lassen



CHOCCLUB GRIEFESSEE-NÄNIKE, EST. 2002



Millefeuille mit Erdbeeren und Weisswein-Sabayone

Zutaten für 8 Personen

- 1 rechteckig ausgewallter Blätterteig (2 Rollen à je 25 x 42cm)
- 600g Erdbeeren
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Esslöffel Zitronensaft

Sabayone:

- 1 dl fruchtiger Weisswein
- 3 Eigelb
- 100g Zucker
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- 2 gehäufter Esslöffel Mascarpone oder Doppelrahm

Zubereitung

- die Blätterteigplatten entrollen, vom Papier lösen, umdrehen, mit der Seite, die vorher unten lag, nach oben zurück aufs Backpapier legen. Auf Backblech legen. Mit einer Gabel regelmässig einstechen, damit sie beim backen nicht aufgeht. Im auf 180° vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

- Erdbeeren waschen und trocken tupfen. Längs in dünne Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und mit dem Zucker und dem Zitronensaft sorgfältig mischen. Kühl stellen.

- Blätterteigplatten jeweils der Länge nach vierteln und diese Streifen dritteln; ergibt total 24 Stück

- kurz vor dem Servierenden Weisswein, die Eigelb, den Zucker und den Zitronensaft in eine Metallschüssel geben. Über einem leicht kochenden Wasserbad zu einer schaumigen, dicklichen Creme aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und den Mascarpone oder Doppelrahm sorgfältig unterrühren.

DESSERT 8. JUNI 2012

CHILI, GARLIC IN THE POT - FREAK N' HOT



HOCHCLUB GRIEFESSEE-NÄNIKE, EST. 2002

- In der Mitte von 8 Tellern je ein Blätterteigrechteck geben. Mit Erdbeeren belegen und mit einem zweiten Blätterteigrechteck decken. Wieder mit Erdbeeren belegen und das letzte Blätterteigstück drauflegen. Die Millefeuille mit lauwarmer Sabayone übergießen und sofort servieren

DESSERT 8. JUNI 2012

CHILI, GARLIC IN THE POT - FREAK N' HOT