HERRENKOCHKURS MAENNERRIEGE 15.12. 87

W E I H N A C H T S M E N U E

****

RAUCHLACHS MIT MEERRETTICHRAHM

*

EMTRECOTES MIT GEWUERZBUTTER

*

GRATIN DAUPHINOIS / SALAT

***

FLAMBIERTE PFIRSICHE AUF VANILLE-GLACE

MEERRETTICHRAHM

Zutaten für 4 Personen:

1 dl Rahm
1/2 Teel. Zitronensaft
2 Teel. Meerrettich, gerieben
1/4 Teel. Salz
1 Prise Pfeffer
50 g Baumnusskerne

Zubereitung:

Rahm steif schlagen, mit Zitronensaft, Meerrettich, Salz und Pfeffer würzen. Nüsse grob hacken, zufügen.
Für ca. 1/2 Std, kalt stellen, zu den Rauchlachstranchen servieren.

ENTRECOTES MIT GEWUERZBUTTER

Zutaten für 4 Personen:

Gewürzbutter:
2 Zweige Peterli
1/4 Teel. Estragon
4 Knoblauchzehen
3/4 Teel. Salz
1 Prise Salz
1 Teel. Worcestershire-Sauce
1 dl Rahm
100 g Butter
---
4 Entrecôtes à ca. 160 g
wenig Salz und Pfeffer
2 Essl. Erdnussöl

Zubereitung:

Gewürzbutter:
Peterli fein hacken, Knoblauch durch die Presse drücken. Alle Zutaten ausser Butter vermischen. In Pfännchen geben und 5 Min. ziehen, aber nicht kochen lassen. Auskühlen lassen.
Butter schaumig rühren, mit der Gewürzmischung verrühren, kühl stellen.
Entrecôtes beidseitig leicht salzen und pfeffern und mit wenig Oel bepinseln. Bei grosser Hitze beidseitig braten: 6 Min.= "saignant", 9 Minuten = "à point", 12 Minuten = "bien cuit".
Entrecôtes anrichten, je 1 Stück Gewürzbutter darauf geben und sofort anrichten.

GRATIN DAUPHINOIS

Zutaten für 4 Personen:

1 Knoblauchzehe
1 Essl. Butter
800 g Kartoffeln
1 Teel. Salz
wenig Pfeffer
4 dl Milch
1,5 dl Rahm
1/2 Teel. Salz
Butterflöckli
1 dl Rahm

Zubereitung:

Knoblauchzehe schälen, halbieren, eine grosse Gratinform damit ausreiben, dann die Form mit Butter befetten.
Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und lagenweise in die Form einfüllen, dabei jede Lage mit Salz und Pfeffer würzen.
Milch mit 1,5 dl Rahm und 1/2 Teel. Salz verrühren und über die Kartoffeln giessen. Butterflöckli darpbergeben.
Backen: 50 Min. in der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens, dann herausnehmen.
Restliche 1,5 dl Rahm über die Kartoffeln giessen und nochmals 15-20 Min. weiterbacken, bis die Kartoffeln weich sind.

FLAMBIERTE PFIRSICHE AUF VANILLE-GLACE

Zutaten für 4 Personen:

1 Pkt. Vanille-Glace (400 g)
1 Dose Pfirsichhälften
3 Essl. Flambierschnaps oder Cognac

Zubereitung:

Glace in 4 Portionen anrichten (Dessertschalen). Pfirsichhälften mit der Hälfte Saft aus der Dose erhitzen, Flambierschnaps beifügen, anzünden und die Pfirsiche über die Glace anrichten.
Sofort servieren,