Kochkurs Männerriege 28.4. 98

Schlussabend - Menue:

Gemischter Salat
**
- Zürcher Rahm-Geschnetzeltes
- Rösti
***
- Gebrannte Crème
- Erdbeeren mit Rahm

ZÜRCHER KALBS-GESCHNETZELTES

Zutaten für 4 Personen:

1 mittlere Zwiebel (ca. 80 g)
200 g frische Champignons
Saft und wenig abgeriebene Schale von ½ Zitrone
½ Bund Peterli
2 EL Bratbutter
Pfeffer, Paprika, Salz
1 EL Mehl
1,5 dl Weisswein
½ Becher Vollrahm (knapp 1 dl)

Zubereitung:

Zwiebel schälen, sehr fein hacken.
Champignons putzen, blättrig schneiden, sofort mit Zitronensaft beträufeln.
Peterli waschen, fein hacken.
1 EL Bratbutter in Bratpfanne erhitzen, Fleisch darin unter Wenden bei starker Hitze kurz durchbraten. Bevor der Fleischsaft austritt, das Fleisch aus der Pfanne nehmen.
Den zweiten EL Bratbutter in die Pfanne geben, erhitzen, dann Zwiebeln darin kurz andämpfen, Champignons zufügen, unter Wenden ebenfalls kurz andämpfen.
Mit Pfeffer und Salz würzen, dann das Mehl darüber stäuben, mit Weisswein ablöschen. Etwas einkochen lassen, dann den Rahm zufügen.
Fleisch zurück in die Pfanne geben, mit Pfeffer, Paprika und Salz abschmecken, Anrichten, mit Peterli und geriebener Zitronenschale bestreuen, sofort servieren.

RÖSTI

Zutaten für 4 Personen:

ca. 1 kg Kartoffeln, am Vortag in der Schale gekocht
2 EL Bratbutter
ca. 1 TL Salz
2 EL Milch

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, an der Röstiraffel reiben.
1 EL Eingesottene Butter in grosser Bratpfanne erhitzen.
Kartoffeln mit Salz und Speckwürfeli mischen, in die heisse Butter geben.
Kartoffeln mit der Bratenschaufel zu einem Kuchen pressen und diesen mit Milch beträufeln. Pfanne wenn möglich zudecken. Wenn es zu „brutzeln" beginnt, Herdplatte auf kleine Stufe stellen und die Rösti während ca. 20 Min. braten lassen.
Rösti mit Hilfe eines grossen Tellers wenden, 2. EL eingesottene Butter in der Pfanne schmelzen lassen. Rösti mit der rohen Seite nach unten zurück in die Pfanne gleiten lassen und während weiteren 10-15 Min. goldbraun backen.

CARAMEL-CREME (GEBRANNTE CREME)

Zutaten für 4 Personen:

4 EL Zucker (40 g)
½ dl heisses Wasser

1 ½ EL Maizena (ca. 15 g)
5 dl Milch
3 EL Zucker
1 Ei

Zubereitung:

Zucker in einer Chromstahlpfanne braun rösten, bis er schäumt.
Mit heissem Wasser ablöschen, Pfanne sofort zudecken, dann unter Rühren kochen lassen, bis der ganze Zucker gelöst ist.
Das Maizena mit ½ dl kalter Milch anrühren, zusammen der restlichen Milch zum Caramelzucker geben.
Das Ei mit den restliche 3 EL Zucker verrühren, dann ebenfalls in die Pfanne geben.
Die Crème unter stetigem Rühren aufkochen lassen, Crème in Schüssel geben und abkalten lassen.