Kochkurs MRZ 16.01. 2001

GEMISCHTER SALAT
***
RINDFLEISCHVÖGEL MIT LAUCH-FÜLLUNG ODER

KALBFLEISCHVÖGEL, JÄGER ART
***
TOMATEN-RISOTTO
***
MANDARINEN-SCHAUM-CREME

Alle Rezepte für 4 Personen:

RINDFLEISCHVÖGEL MIT LAUCH-FÜLLUNG

Zutaten:

½ Btl. getrocknete Herbsttrompeten (10 g)
250 g grüner Lauch (2 Stängel)
6-8 Rindsplätzli, vom Metzger flach geklopft, à ca. 100 g
Pfeffer, Paprika, Salz
3-4 EL „LE PARFAIT" (ca. 50 g)
12-16 Tranchen Bratspeck, mager (ca. 100 g)
Zahnstocher oder Bratenschnur
1 EL Erdnussöl (15 g)
1,5 dl Weisswein
1-2 dl Bouillon
½ Becher Saucen-Halbrahm (90 g)

Zubereitung:

Trockenpilze ca. 15 Minuten in warmem Wasser einweichen, Wasser abgiessen, Pilze wenn nötig etwas zerschneiden.
Lauch waschen, ganze Stangen in 4 Stücke zu 6-7 cm Länge zerschneiden und diese in wenig Salzwasser ca. 5 Minuten vorkochen, abtropfen und abkühlen lassen.

Die Plätzli ausbreiten, beidseitig würzen, dann eine Seite mit je ½ EL „LE PARFAIT" bestreichen und mit je 2 Tranchen Speck belegen.
Je ein Stück Lauch in die Mitte der Plätzli legen, die Fleischvögel von der längeren Seite her satt aufrollen, dann mit Zahnstochern feststecken oder mit Bratenschnur binden.
Fleischvögel in Bratpfanne im heissen Oel rundum kräftig anbraten, herausnehmen.
Den Bratfond mit Wein und Bouillon ablöschen, Pilze zufügen, aufkochen lassen. Fleischvögel hineinlegen und zugedeckt bei kleiner Hitze während ca. 35 Min. schmoren lassen.
Fleisch aus der Sauce nehmen, Saucen-Halbrahm zufügen, verrühren, aufkochen lassen und würzen.
Fleischvögel wieder in die Sauce legen und gut darin durchwärmen lassen.

.

KALBFLEISCH-VÖGEL, JÄGER ART

Zutaten:

6-8 Kalbsplätzli, vom Stotzen, dünn geschnitten und flachgeklopft
Pfeffer, Paprika, Salz

Füllung:
150-200 g Hackfleisch, gemischt
50 g Rohschinken
1 kleine Zwiebel
3-4 Salbeiblättchen
wenig Peterli, gehackt
1 RL Butter
Pfeffer, Salz

Bratenschnur, zum Binden

1 EL Erdnussöl
1 EL Mehl
1,5 dl Bouillon
1 dl Rotwein

Zubereitung:

Die Plätzli beidseitig würzen, auslegen.
Für die Füllung Rohschinken in schmale Streifen schneiden, Zwiebel und Kräuter fein hacken.
Hackfleisch in der Butter anbraten, Schinken, Kräuter und Zwiebeln zufügen, alles ca. 5 Min. dämpfen, würzen, etwas abkühlen lassen.
Die Füllung auf die Plätzli streichen, dabei rundum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen.
Fleischvögel aufrollen, mit Bratenschnur binden.
Oel in Bratpfanne erhitzen, Fleischvögel darin kräftig anbraten, dann herausnehmen.
Das Mehl in die Pfanne geben und unter Rühren leicht bräunen, dann mit Bouillon und Rotwein ablöschen und aufkochen lassen.
Fleischvögel in die Sauce legen und zugedeckt ca. 25 Min. schmoren lassen.
Vor dem Servieren die Sauce ev. noch etwas einkochen lassen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

TOMATEN-RISOTTO

Zutaten:

1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
200 g Arborio- oder Vialone-Reis
1 Dose Pelati, gehackt (400 g)
3,5 dl Weisswein
ev. wenig Wasser
Pfeffer, Salz
50 g Parmesan, gerieben

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen, beides fein hacken, dann im Oel kurz andämpfen.
Reis zufügen, glasig dämpfen, dann die Pelati und ca. 1 dl Weisswein zufügen, gut rühren.
Risotto während ca. 30 Min. köcheln lassen, dabei öfters rühren und hie und da etwas Weisswein zugiessen. Ev. am Schluss noch wenig Wasser beigeben.
Am Schluss mit Pfeffer und Salz würzen. Vor dem Servieren den Parmesan beimischen.

MANDARINEN-SCHAUM-CREME

Zutaten:

2-3 Mandarinen (abgeriebene Schale und Saft)
½ Becher Mascarpone (125 g)
1 Becher Joghurt, nature (180 g)
3-4 EL Zucker
1 kleine Dose geschälte Mandarinenschnitze
½ Becher Halbrahm

Zubereitung:

Die Mandarinen heiss waschen, dann die Schale abreiben und den Saft auspressen, beides mit dem Mascarpone, dem Joghurt und dem Zucker vermischen.
Die Mandarinenschnitze abtropfen lasen, ¾ davon ebenfalls zur Crème geben, Rest für die Garnitur behalten.
Den Halbrahm steif schlagen, unter die Crème ziehen, mit den restlichen Mandarinenschnitzen garnieren. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.