Kochkurs Männerriege Zofingen, 15.03.2005

MENUE:

Blattsalat mit Eierschwamm und Crouton

*****

Schweinsbraten à l'Orange

Kalbsbraten mit Morcheln

*****

Langkorn-, roter Camarque- und Wildreis

******

Verschiedene Gemüse

*****

Fruchtsalat mit Rahm und Vanille-Eis

Schweinsbraten à l'Orange

Vorbereitung

2 Orangen	Erste Orange: Schale abreiben, die weissen Häutchen entfernen, und – für die Garnitur – in feine Scheibchen schneiden. Zweite Orange: Saft ausspressen
1 EL Zitronensaft / 1 TL Maizena	Maizena mit dem Orangensaft vermischen.
1 EL Senf / 1 TL Rosmarine und etwas Öl	Senf mit dem Rosmarinenadeln und dem Öl vermischen.
1,5 kg Schweinsbraten	Den Braten mit Salz und Pfeffer einreiben und mit dem Senf / Rosmarine / Öl-Gemisch einstreichen.
Backofen	Auf **230°** vorheizen.
Brattopf	In den Brattopf etwas Öl eingiessen, das Fleisch drauflegen und im Ofen bei **230°** etwa **30 Minuten** anbraten. Hitze auf **180°** reduzieren.
2 dl Weisswein / 1 dl Bouillon	Wein und Bouillon dazugiessen und den Braten weitere

60 Minuten fertigschmoren lassen, dabei öfters wenden, dann den Orangensaft und das Maizena, welches man am Anfang angerührt hat, zur Sauce geben und nochmals aufkochen.

Platte

Das Fleisch tranchieren, auf der Platte anrichten, mit der Sauce übergiessen und mit den Orangenschnitzen garnieren

Kalbsbraten mit Morcheln-Rahm-Sauce

Vorbereitung

20 g getrocknete Morcheln (1 Beutel)
1,5 kg Kalbsbraten
Pfeffer, Paprika, Salz
je 1,5 dl Weisswein und Wasser
1 Bouillonwürfel
1 Becher Sauerrahm (180 g)
Den Braten rundum würzen.

Steinpilze für **15 Minuten** in warmem Wasser einweichen, dann gut ausdrücken und nicht fein hacken.

Bratpfanne

1 EL Erdnussöl

Braten im Brattopf im Erdnussöl rundum kräftig bei **220°** anbraten.
Steinpilze zufügen, kurz mitbraten,
dann mit Wein und Wasser ablöschen,
Bouillonwürfel zufügen.
Den Braten im Backofen oder auf dem Herd ca. **1,5 Sdt.** bei **180°** schmoren lassen, dabei öfters wenden.
Braten herausnehmen, bis zum Tranchieren mit Alufolie zudecken.
Die Sauce etwas einkochen lassen, dann den Sauerrahm zufügen und aufkochen lassen, Sauce würzen und zum Tranchierten Fleisch servieren.

Nudelteig

Siegfried W. Rossal

Zutaten:	4	Portionen	12	Portionen
Weissmehl	160	gr	500	gr
Salz	5	gr	15	gr
Eier ganz	1	Stk	4	Stk
Eigelb	2	Stk	5	Stk
Muskat	x		1	Pr

Zubereitung:

Alle Zutaten gut durchkneten.
Vor dem Weiterverarbeiten 1 – 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
Den Teig auf wenig Mehl dünn ausrollen, schneiden und in viel Salzwasser 2 – 3 Minuten kochen.
Auf ein Sieb schütten, Butterflocken unter die Nudeln schwenken, mit Salz und eventuell mit etwas Muskat würzen.
Man kann die Nudeln auch trocknen lassen und an einem kühlen, trockenen Ort 2 – 3 Wochen aufbewahren. Somit verlängert sich die Kochzeit aber auf 6 Minuten.

Allgemein:

Zum kochen der Nudeln benötigt man die 10fache Menge siedendes Wasser und 10% vom Nudelgewicht Salz.

Varianten:

Dieser Nudelteig eignet sich auch hervorragend zur Herstellung von Ravioli und Lasagne.

Rüeblicrème

5	*Eigelb*
5 El	*Zucker*
500 g	*geraffelte Rüebli*
2 El	*Zitronensaft*
2	*Eiweiss*
4 dl	*Rahm*
	Wallnusshälften

Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Rüebli schälen und mit der Birscherraffel fein raffeln. Zusammen mit Zitronensaft unter die Eimasse rühren. Eiweiss steif schlagen, Rahm ebenfalls steifschlagen und sorgfältig unter die Rüeblimasse ziehen. Mit einem Rahmhäubchen und einer Nusshälfte garnieren.

Rüeblizopf

1 Kg	*Weissmehl*
2 El	*Salz*
40 g	*Hefe*
2	*Eigelb*
100 g	*Kochbutter*
5 dl	*Milch*
400 g	*fein geraffelte Rüebli*

Mehl, Salz, Hefe und Butter verreiben. Milch und ein Eigelb zufügen und zu einem Teig verarbeiten. Rüebli schälen, fein raffeln und unter den Teig kneten. Teig auf das Doppelte aufgehen lassen. Teig in vier Teile portionieren, in Rollen formen und zu zwei Zöpfen flechten. Zöpfe nochmals aufgehen lassen, Eigelb mit etwas Wasser aufschlagen und Zöpfe damit einstreichen. In den auf 250 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Temeperatur nach 5 Minuten auf 200 Grad reduzieren und während gut 35 Minuten fertig backen.