

43. Kochabend 2013 / GV
Freitag, 01.02. 2013
Abendchef: Werner Steck



Selma's Datteln mit Baumnuss im Speckmantel

Gewürztraminer

.....

Kartoffel-Rahm-Safran-Suppe mit Crevetten

.....

**Mein Kalbsgulasch mit Gemüse
Tagliatelle**

Chateau Bourseau 2010 – Lalande de Pomerol

.....

Schoggikuchen

Selma's Datteln mit eme „Rädli“ Wildschwii-Salsiz

4 Personen

Pro Person 3 max. 4 mittelgrosse Datteln
Entsteinen, einseitig & sorgfältig
An Stelle des Steines ¼ Baumnuss einsetzen
Dattel mit Baumnuss mit Speckscheibe einwickeln
Im vorgeheizten 180 Grad Backofen garnierte Datteln
für ca. 3-4 Minuten anbacken
Rausnehmen und abkühlen lassen
Auf Platte anrichten und geniessen



Kartoffel-Rahm-Safran Suppe mit Crevetten

4 Personen

Suppe Zutaten

½ EL Butter, 2 Schalotten fein gehackt, 600 gr.
mehligkochende Kartoffeln in Stücklein
1 Liter Gemüsebouillon, ca. 10 Safranfäden
Salz Pfeffer nach Bedarf, 1/8 Liter Rahm,
einige Safranfäden zum Garnieren

Crevetten Zutaten

8 geschälte rohe Riesencrevetten
4 Holzspiesschen
2 EL Olivenöl, 1 EL glattblättrige Petersilie fein geschnitten, ¼ TL Fleur de Sel



SUPPE

- Butter in einer grossen Pfanne warm werden lassen
- Schalotten andämpfen
- Kartoffeln mitdämpfen
- Bouillon dazugiessen
- Safran begeben und
- Flüssigkeit aufkochen, Hitze reduzieren
- Kartoffeln bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten weichköcheln
- Suppe pürieren und würzen mit Salz und Pfeffer
- Suppe mit Rahm unterziehen
- Anrichten mit Sahnehäubchen und mit Safran-Fäden garnieren

CREVETTEN

- je 2 Riesencrevetten an ein Spiesschen stecken
- Öl und Petersilie fein gehackt mischen und Crevetten damit bestreichen
- Bratpfanne heiss werden lassen
- Crevetten beidseitig ca. 1 ½ Minuten braten
- Crevetten salzen und mit der Kartoffelsuppe servieren

Mein Kalbsgulasch mit Gemüse

4 Personen



Zutaten:

800 gr. Kalbsschulter vom Bio Kalb
Pfeffer aus der Mühle
2 EL Mehl zum bestäuben
50 ml Öl zum Anbraten
200 gr. Zwiebeln fein geschnitten
Je 200 gr. Karotten und Sellerie gewürfelt 1 cm
1 EL Tomatenmark
½ EL Paprikapulver (ein wenig Paprika-Würfeli)
60 ml Weisswein
1 l Kalbsbrühe
½ TL Majoranblätter fein geschnitten
½ TL Petersilie fein geschnitten
½ TL Kümmel fein gehackt
1 MSP Zitronenschale gerieben
1 Knoblauch-Zehe gehackt
150 gr. Pfifferlinge (evtl. Champignons)

Beilage

4 Personen
200-250 gr Tagliatelle
(gekauft)

Gemüse (im Gulasch 😊)

4 Personen

Zubereitung:

- Kalbsschulter in etwa 40 gr. Würfel schneiden mit Salz Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben
 - in einem Topf/ Pfanne Öl erhitzen, das Fleisch anrösten und anschliessend wieder herausnehmen
 - Zwiebeln im selben Topf zusammen mit Sellerie- und den Karotten-Würfeln leicht anrösten Tomatenmark mitrösten (piano – nicht zu heiss)
 - dann Paprikapulver begeben, mit Weisswein löschen, die angebratenen Fleischwürfel dazu geben & mitdünsten bis Fleischsaft eingekocht ist.
 - mit Kalbsbrühe aufgiessen und weich dünsten
 - Gulasch mit Petersilie, Majoran, Kümmel, Zitronenschale und Knoblauch würzen
 - mit gebratenen Pilzen (Pfifferlingen evtl. auch Champignons/ evtl. kleine Steinpilze/Shitake) auf Tellern anrichten mit Tagliatelle
- Wasser, Salz, Spritzer Öl in Kochtopf und ca. 10 Minuten vor dem Kochende Gulasch aufsetzen und mit Gulasch servieren

schnell gemachter Schoggi-Kuchen

4 Personen (1 - 2 Springformen genügen
für 13-14 Personen)



Zutaten:

1 Springform
3 Eier
190 gr Zucker
125 gr Mehl
125 gr Butter
200 gr dunkle Schokolade, zerbröckelt
(Lindt excellence 60-70%)
2 EL Kirsch
Puderzucker zum bestäuben

¼ Liter Schlagrahm

Zubereitung: (Backofen 180 Grad vorheizen)

- Eier und Zucker mit dem Handmixer schaumig rühren, Mehl unterziehen und nochmals gut verrühren.
- Butter und Schokolade in heissen Wasserbad (bain Marie) schmelzen, dann alles inklusive Kirsch zusammenfügen, nochmals kurz mixen
- alles in eine eingebuttrte Springform geben
- 11-12 Minuten backen, danach etwas abkühlen und mit Puderzucker bestäuben
- nach Belieben noch Schlagrahm seitlich servieren

En Gueta wünscht der Abendchef Werni