

Frühling 2008

koch  **art.ch**

**Frühlingssalat mit Kräutern
und pikantem Schafskäse**

Spargelsuppenwürfel

Zutaten für 10 Personen

20g	rote Zwiebeln gehackt
	wenig Olivenoel
300 g	grüne Spargeln in feine Scheiben schneiden
400ml	Weisswein
200ml	kräftige Bouillon
50 g	Maizena-Express
200ml	Rahm
8 g	Agar
300ml	geschlagener Rahm

Zubereitung:

Die Zwiebel und die Spargeln im Olivenoel kurz anziehen und mit dem Weisswein und der Bouillon ablöschen, aufkochen und zur hälfte reduzieren. mit dem Mayzena abbinden.

Den Rahm mit dem Agar dazugeben und nochmals kurz aufkochen.

Die Suppenbasis in eine Schüssel giessen und etwas auskühlen lassen.

Kurz bevor die Masse zu gelieren beginnt, den geschlagenen Rahm unterziehen noch etwas abschmecken und in gewünschte Formen giessen.

Die Suppe mindestens eine Stunde kühlstellen.

vor dem Servieren aus den Förmchen lösen und auf Teller im Steamer bei 70°C kurz erwärmen.

Roastbeef Englisch gebraten

Zutaten für 10 Personen

1.5 kg Rindsnierstück
 Fleischwürzmix
 mit Bärlauchöl einpinseln

Zubereitung:

Das Entrecôte würzen und kurz, sehr heiss anbraten
bei 80 °C ca 20 Minuten in den Ofen bei Umluft.
danach weitere 40 Min bei 54°C ziehen lassen

Frühlingsgemüse mit Hollandaise-Schaum

Zutaten für 10 Personen

1.5 Kg Saisonales Gemüse vom Markt, wie Spargeln, Kefen, etc
Gemüse rüsten und in unterschiedliche Formen schneiden.

Zubereitung:

Das Gemüse im Dämpfer ca. 10 Min Blanchieren und abschmecken.
Abkalten lassen zwischenzeitlich den Hollandaise-Schaum herstellen.

Schaum

5 stk.	Eier
2 dl	Rapsöl
0.5 dl	Olivenöl
20 g	Senf
10 ml	weisser Balsamico Essig
1 x	Saft von einer Zitrone
1 priesse	Salz und etwas Pfeffer

Zubereitung:

alle Zutaten gut mixen und in Rahmbläser füllen, eine Kapsel einfüllen
und 8-10 mal schlagen.

im Wasserbad bei maximal 70° C warm stellen und ab und zu schütteln.
fertig!

nach gebrauch unmittelbar vor dem servieren auf das Gemüse Dressieren.

Wichtig nur Bläser mit Metallkopf verwenden.

mit frischen Kräutern oder Bärlauch garnieren

Ingwer Kartoffelpuree

Zutaten für 10 Personen

2.5 Kg Kartoffeln, geschält
20 g Ingwer fein geraffelt, kurz in Fett andünsten

Zubereitung:

Die Kartoffeln 20 min dämpfen, abschmecken und durch die Presse direkt auf die Teller anrichten.

Mit etwas dickflüssiger Sojasauce und dem Ingwer-Oel beträufeln.

Macha Jelly

Gelee-Dessert aus grünem Tee

Zutaten für 10 Personen

5 dl Rahm
2 stk. Zitrone
etwas Zucker
3 dl grüner Tee frisch aufgebrüht etwas Gesüsst
7 dl kaltes Wasser
12g Gelatine oder 9 stk Blatt Gelatine

Zubereitung:

Aus dem Rahm und dem Zitronensaft Sauerrahm herstellen.
Den Zitronensaft in den Rahm träufeln, nicht umrühren nach 1 Std bei
Zimmertemperatur umrühren und etwas Zucker begeben.

Herstellung vom Gelee

Die Gelatine, im noch warmen Tee auflösen, Blatt Gelatine zuerst im Kalten
Wasser einweichen und auspressen und dann im Tee auflösen,
anschliessend mit dem Kalten Wasser mischen und sofort in Gläser abfüllen
und Kühlstellen

Vor dem Servieren den Sauerrahm obenauf verteilen.

In Japan werden süsse Azuki Bohnen dazu serviert