

CH-CH-CH



*Kochen mit
Hans*

31. 1. 2007

CARPACCIO FÜR 10 PERSONEN (VORSPEISE)

ZUTATEN

- 24 SEHR DÜNNE RINDSFILETSCHNITTEN
- 150 GR. PARMESAN REGIANO (ALT)
- 5 DL. OLIVENÖL KALTGEPRESST
- 1 ZWIEBEL
- 1 ZITRONE
- PFEFFER AUS DER MÜHLE
- KLARSICHTFOLIE

ZUBEREITUNG

KLARSICHTFOLIE MIT OLIVENÖL BESTREICHEN. FILETSCHNITTEN DARAUF AUSBREITEN UND MIT ÖL BESTREICHEN. DEN REST DER FOLIE DARÜBER MIT DER HAND DIE FILETS GEGENEINANDERKLOPFEN BIS SIE FAST DURCHSICHTIG SIND. AUF KALTEM TELLER ANRICHTEN!

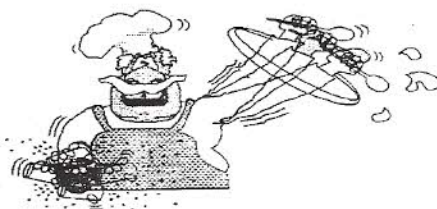
PESTO

ZUTATEN

- 100 GR. FRSCHER BASILIKUM
- 4 GROSSE KNOBLAUCHZEHEN
- 3 DL. OLIVENÖL KALTGEPRESST
- 50 GR. PINIENKERNE
- 50 GR. PARMESON GERIEBEN

DIES ALLES IM MÖRSE ZERREIBEN. ODER SCHNELLES VERFAHREN IM MIXER PÜRIEREN.

- PARMESAN IN KLEINEN WÜRFEL SCHNEIDEN. UEBER DAS FLEISCH STREUEN.
- FLEISCH MIT PESTO GARNIEREN.
- ZWIEBEL IN FEINEN RINGE SCHNEIDEN. AUF TELLER VERTEILEN.
- MIT ZITRONE UND BASILIKUM GARNIEREN.



NÜSSLISALAT MIT WARMEN CHAMPIGNONS

ZUTATEN

- 200 GR. KLEINER NÜSSLISALAT
- 150 GR. BRAUNE CHAMPGNONS
- 1 DL. COGNAC
- ROTER WEINESSIG.
- OLIVENÖL
- SALZ UND PFEFFER
- 50 GR. KOCHBUTTER

ZUBEREITUNG

NÜSSLISALAT GUT WASCHEN. GUT ABTROPFEN.

1/3 ESSIG, 2/3 OLIVENÖL, SALZ UND PFEFFER MISCHEN, ÜBER DEN SALAT GIESSEN. BUTTER ERWÄRMEN, CHAMPGNONS IN SCHEIBEN SCHNEIDEN, IN DIE BUTTER GEBEN, WENIG SALZ UND PFEFFER WÜRZEN, MIT COGNAC ABLÖSCHEN, ÜBER DEN SALAT VERTEILEN. SCHNELL ANRICHTEN.

FILET CORDON ROUGE MIT SPECKRÖSTI (10 PERSONEN)

ZUTATEN

- 2 KG KARTOFFELN "URGENTA"
- 10 SCHEIBEN SPECK ODER 200 GR. SPECKWÜRFEL
- 200 GR. KOCHBUTTER
- 10 RINDSFILET A 160 GR.
- 20 SCHEIBEN ROH- ODER PARMASCHINKEN, GANZ DÜNN GESCHITTEN
- 1 BÜCHSE GÄNSELEBERPASTETE ODER CA. 300 GR. "LE PARFAIT"
- SALZ UND PFEFFER

ZUBEREITUNG

FILET EINSCHNEIDEN, MIT ROHSCHINKEN AUSLEGEN, GÄNSELEBERPASTETE HINEINSTREICHEN UND MIT SALZ UND PFEFFER WÜRZEN. LANGSAM ANBRATEN BIS GÄNSELEBERPASTETE LANGSAM HINAUSLÄUFT.

SPECKRÖSTI

KARTOFFELN "AL DENTE" SCHWELLEN, KALT ABSCHRECKEN, SCHÄLEN UND RASPELN, ZUERST SPECK IN PFANNE UND ANZIEHEN LASSEN. KARTOFFELN DAZUGEBEN, SALZEN UND IN KOCHBUTTER BRATEN. WENN LEICHT ANGEBRATEN, UNTEREINANDERMACHEN UND FROMEN. WENN GOLDBRAUN, WENDEN UND AUCH ZWEITE SEITE GOLDBRAUN BRATEN. WÄHREND DEM BRATEN, GELEGENTLICH AM PFANNENRAND BUTTER DAZUGEBEN.

SABAYONE (WEINSCHAUMCREME)

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

200 GR. ZUCKER
6 EIGELB
3 DL. TROCKNERER WEISSWEIN
SCHALE VON 6 ZITRONEN
DÜNN ABGESCHÄLT.
SEHR FEINE STREIFEN SCHNEIDEN.

ZUBEREITUNG

EIGELB UND ZUCKER IN EINEM TOPF SCHAUMIG SCHLAGEN. DIESEN TOPF BIS ZUR HÄLFTE IN SIEDENES WASSER STELLEN, DIE MISCHUNG WEITER SCHLAGEN. DEN WEIN ANGIESSEN UND NACH BELIEBEN DIE ZITRONENSCHALE DAZUGEBEN. WEITERSCHLAGEN, BIS DIE MASSE AUFWALLT. DEN TOPF AUS DEM WASSER NEHMEN UND DIE CREME WEITERE 2 MIN SCHLAGEN. SOFORT IN PORTIONENGLÄSER SERVIEREN.

