

**After Holiday-Menue
28. Februar 2011**

Walliser Käsetoast

Kartoffelcremesuppe mit Strohkartoffeln

Rote-Bete-risotto mit Mascarpone und Zander

Pochiertes Kalbsfilet mit Frühlingsgemüse

Zitronenkuchen

Walliser Käsetoas

(für 4 Portionen)

100 g Bergkäse
100 g mittelalter Gouda
150 ml Bier
1 TL edelsüßes Paprika
Muskat, Salz, Pfeffer
3 EL Mehl
50 g Schalotten
6 Scheiben Sandwich-Toast
Thymianblättchen

1. Bergkäse und Gouda fein raspeln. Bier, Paprikapulver, Muskat, Salz, Pfeffer und Mehl zugeben. Alles zu einer cremigen Masse verrühren.
2. Schalotten in feine Würfel schneiden und zu der Masse geben. Die Toastscheiben entrinden, vierteln und jeweils mit ca. 1 EL der Masse bestreichen.
3. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Backofen auf 220 Grad vorheizen und die Käsetoasts darin 10-12 Minuten goldgelb backen. Mit Thymianblättchen bestreut servieren.

Kartoffelcremesuppe mit Strohkartoffeln

(für 4 Portionen)

Suppe:

500 g Kartoffeln

50 g Möhren

50 g Knollensellerie

50 g Porree

1 kleine Schalotte

20 g Butter

800 ml Geflügelfond

200 ml Sahne

2-3 Tl Meerrettich aus dem Glas

Salz, Pfeffer

Muskat

¼ Bund Schnittlauch

Strohkartoffeln:

150 g Kartoffeln

Öl zum Frittieren

Salz

1. Kartoffeln, Möhren und Sellerie schälen, waschen und mittelfein würfeln. Porree putzen und fein würfeln. Schalotte fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, die Gemüsewürfel darin andünsten. Mit Fond auffüllen und zugedeckt 20-25 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Für den Sahnemeerrettich die Sahne steif schlagen. 3 El davon abnehmen, mit dem Meerrettich verrühren und kalt stellen. Die Suppe mit dem Schneidstab fein pürieren, restliche geschlagene Sahne zugeben und nochmals kurz pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
2. Für die Strohkartoffeln die Kartoffeln schälen und waschen. Auf der Haushaltsreibe in sehr dünne Stifte raspeln. Die Kartoffelstifte waschen, abtropfen lassen und mit einem Geschirrtuch trocken tupfen. Das Öl auf 170 Grad erhitzen. Die Kartoffelstifte nacheinander in 2 Portionen ins heiße Öl geben und schwimmend 3-4 Minuten frittieren. Mit der Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit etwas Salz würzen
3. Die Suppe erwärmen und auf 4 Suppentassen verteilen. Mit je 1 Tl Sahnemeerrettich, den Strohkartoffeln und Schnittlauch garniert servieren.

Rote-Bete-Risotto mit Mascarpone und Zander

(für 4 Portionen)

150 g Rote-Bete
Salz, Pfeffer
2 EL Apfelessig
40 g Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 unbehandelte Zitrone
4-5 Stiele Thymian
250 g Zanderfilet, mit Haut
1200 ml Gemüfefond
40 g Butter
300 g Risottoreis
150 ml Weißwein
2-3 EL Olivenöl
20 g Polenta
100 g Mascarpone

1. Rote-Bete putzen und mit Schale in Salzwasser bei halb geschlossenem Topf 50-60 Minuten garen. In ein Sieb gießen, kurz ausdämpfen lassen und noch warm pellen. Dann klein schneiden und mit dem Essig mit dem Schneidstab fein pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotten und Knoblauch fein hacken. Zitronenschale dünn abreiben. Thymianblättchen abzupfen. Fisch wenn nötig entgräten und in 50-60 g schwere Stücke schneiden. Fond erhitzen.
2. 15 g Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebeln, Knoblauch und die Hälfte der Zitronenschale darin bei mittlerer Hitze 1-2 Minuten dünsten. Reis zugeben, kurz mitdünsten. Wein zugeben und einkochen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Mit 1/3 des heißen Fonds auffüllen und den Risotto ca. 20 Minuten offen unter Rühren leise kochen lassen. Dabei nach und nach den restlichen heißen Fond zugießen.
3. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Fisch mit Salz würzen und in der Polenta wälzen. Mit der Hautseite nach unten bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten braten. Wenden, 10 g Butter, restliche Zitronenschale und Thymian zugeben. Von der Kochstelle nehmen und gar ziehen lassen. Restliche Butter und Mascarpone mit 2/3 des Risottos vermengen. Rote-Bete-Püree mit restlichem Risotto mischen. Risotto und Fisch auf vorgewärmten Tellern mit Thymianbutter beträufelt servieren.

Pochiertes Kalbsfilet mit Frühlingsgemüse

(für 4 Portionen)

Kerbelpesto:

20 g Pinienkerne

60 g Kerbel

9 EL Olivenöl

20 g Parmesan, im Stück

1 TL Zitronensaft

Salz

Kalbsfilet und Gemüse:

250 g schlanke Bundmöhren

200 g Kohlrabi

200 g Zuckerschoten

300 g grüner Spargel

100 g Porree

600 g Kalbsfilet

1800 ml Geflügelfond

2 Lorbeerblätter

Salz, Pfeffer

¼ Bund glatte Petersilie

1. Für das Kerbelpesto die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Im Blitzhacker zerkleinern und in eine Schüssel geben. Kerbel von den Stielen zupfen, grob hacken und mit dem Olivenöl fein pürieren. Parmesan fein reiben und mit dem Kerbel und den Pinienkernen verrühren. Mit Zitronensaft und etwas Salz würzen.
2. Die Möhren schälen, größere längs halbieren und einmal schräg durchschneiden. Kohlrabi schälen, halbieren und in ½ cm breite Spalten schneiden. Zuckerschoten putzen und in 1 ½ cm große Rauten schneiden. Spargel nur im unteren Drittel schälen, die Enden dabei abschneiden. Spargel in 1 ½ cm große Stücke schneiden. Porree putzen und in ½ cm breite Ringe schneiden. Das Kalbsfilet mit Küchengarn wie einen Rollbraten binden, damit es beim pochieren die Form behält. Den Fond mit Lorbeerblättern, Salz und Pfeffer in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen..
3. Möhren, Kohlrabi und Kalbsfilet in den Fond geben. Bei mittlerer Hitze 20-25 Minuten garen. Nach 15 Minuten Zuckerschoten, Spargel und Porree zugeben. Das Kalbsfilet nach 20-25 Minuten herausnehmen, fest in Alufolie einwickeln und 10 Minuten ruhen lassen. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken.
4. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Das Gemüse mit einer Schaumkelle aus dem Fond nehmen, etwas abtropfen lassen und auf 4 Teller verteilen. Das Fleisch darauf legen. Alles mit wenig heißem Fond begießen und mit Petersilie bestreuen. Mit dem Kerbelpesto servieren.

Zitronenkuchen

Teig:

150 g Butter

1 Zitrone

1 Orange

100 g Mehl

1 ½ TL Backpulver

30 g Weichweizengrieß

100 g Zucker

1 Ei, M

Sirup

50 g Zucker

50 ml Weißwein

2-3 EL Zitronensaft

2-3 EL Zitronenlikör

1. Butter bei milder Hitze in einem Topf zerlassen. Zitronenschale sehr dünn abreiben, den Saft auspressen, ergibt ca. 4 EL . Die Orange ebenfalls auspressen. Zitronensaft und 5 EL Orangensaft in einem Topf ganz leicht erwärmen. Mehl sieben, mit Backpulver und Grieß mischen.
2. Den Boden einer Backform (20x15) mit Backpapier auslegen.
3. Butter und Zitrusafts (beides mit Zimmertemperatur) und Zucker in einer Küchenmaschine zu einer homogenen Masse mixen. Bei laufendem Motor vorsichtig das Ei und die Mehlmischung zugeben. 30 Sekunden zu einem zähflüssigen, cremigen Teig mixen. Zitronenschale unterheben.
4. Teig in die Form gießen. Teigform mehrmals leicht auf die Arbeitsfläche stoßen, damit die Luftbläschen aus dem Teig entweichen.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad auf der untersten Schiene 35 Minuten backen.
6. Inzwischen für den Sirup Zucker, Weißwein und Zitronensaft kurz aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Von der Herdplatte nehmen, kurz abkühlen lassen und mit Zitronenlikör würzen.
7. Kuchen aus dem Ofen nehmen und 15 Minuten abkühlen lassen. Vorsichtig in 6 Portionen schneiden, und die Stücke mit Hilfe einer Palette in eine Auflaufform setzen. Den Sirup mit einem Pinsel gleichmäßig auf die Stücke streichen und den Kuchen damit tränken. Dazu passt geschlagene Sahne.