

Kochen 8. Juni 2021 im Hotel Aeschipark

Corona-bedingt müssen wir einige wenige Einschränkungen in Kauf nehmen; dies sind:

Maskenpflicht im Aeschipark bis zum Sitzen am Tisch

Küchenbelegung: max 4 Personen; d.h. Der Küchenchef Thierry wird 3 Helfern aus unserer Mitte bei Bedarf zur Seite stehen

wie gewohnt treffen sich die Köche um 15.00 im Aeschipark

Ich wäre froh, wenn sich 2 bis 3 Kameraden zur Milthilfe in der Küche bei mir melden würden !

Die übrigen Kameraden sowie deren Frauen und Partnerinnen und allenfalls Gäste, werden um 18.30 zum Apéro erwartet

um 19.00 sollten die Plätze zum Essen eingenommen werden

nachdem das Trinken serviert ist wird da Essen unter Mithilfe von 3 Helfern aus unserer Mitte serviert.

Menu

Vorspeise Rauchlachs-Toast

Hauptgang Spargelrisotto mit Kalbsgeschnetzeltem

Dessert Rhabarber Tiramisu

zum Kaffee Hüenerdräck

Vorspeise:**Zeitbedarf 1 h****Toastbrot, mit Hüttenkäse- Merrettich-Mischung**

Toasts rösten und vor dem servieren mit Käse-Mischung bestreichen
Rauchlachs-Röllchen formen und mit Fähnchen feststecken
mit Radieschen-Rondellen und Brunnenkresse garnieren

Bedarf für 18 Personen

1 Toastbrot
600 gr Rauchlachs
400gr Hüttenkäse
1 Tube Merrettich
1 Bund Radieschen
1 Bund Brunnenkresse
20 Schweizerfähnli

Hauptgang**Zeitbedarf 2 h****Spargelrisotto mit Kalbssteak Streifen**

Kalbssteak's in Streifen schneiden, mit den Curry-Pulvern, Paprika und Sojasauce einreiben
vermischen und zugedeckt einige Stunden marinieren lassen

Spargeln schälen, Schalen und Abschnitte in hohem Topf 45 Min auskochen,
etwas Zitronensaft, Butter, Zucker und Salz in den Spargelsud geben
weisse Spargeln in diesem Sud 5 Min kochen, dann grüne Spargeln dazugeben
und 4 Min weiterkochen.

fein geschnittene Zwiebeln in Olivenöl und Butter glasig dünsten,
Reis hinzugeben und einige Min mitdünsten, mit Weisswein ablöschen und umrühren.
wenn der Wein vom Reis aufgenommen ist, heissen Spargelsud und Hühnerbouillen
unter rühren portionenweise begeben

Wenn Reis noch etwas Biss hat, den in 2 cm-Stücke geschnittenen Spargel unterrühren
Kurkuma-Pulver und Parmigiano unterrühren, final abschmecken und etwas ruhen lassen

in dieser Zeit Bratfett und Oel erhitzen und das marinierte Fleisch kurz darin anbraten,
mit der Kokosmilch ablöschen, umrühren und etwas ruhen lassen
zum Risotto servieren.

Bedarf für 18 Personen

9 Kalbssteak's, ca 2.5 kg
1 kg Spargel weiss
1 kg Spargel grün
900 gr Risotto-Reis Carnaroli
4 Zwiebeln
2 Würfel Hühnerbouillon
Kurkuma-Pulver
500 gr Parmesan, gerieben
1 lt Weisswein
Currypulver scharf
Currypulver mild
Currypulver Thai
Paprikapulver mild
250 ml Sojasauce, dunkel
Bratbutter
Olivenöl
1 lt Kokosmilch
Zitronensaft
Zucker
Salz

Dessert

Zeitbedarf 1 1/2 h

Rhabarber Tiramisu

Rhabarber in 3 cm Stücke schneiden und mit 150 gr. Butter und dem Vanille-Zucker bei kleiner Hitze in einer Pfanne gedeck weich kochen und kühl stellen, dann 5 EL Amaretto unterrühren
Löffelbiscuits zerbröseln, auf Backblech verteilen und mit Puderzucker bestreuen
5 - 10 Min bei 180 Grad goldgelb rösten
Mascarpone, Joghurt, und Orangensaft vermischen, 3 EL Amaretto begeben
ca 1.5 cm Brösel in Schälchen geben und mit 1.5 cm Rhabarber überdecken
dann ca 2 cm Mascarpone-Mischung darüber streichen und kühl stellen
vor dem servieren mit Amaretti-Brösel bestreuen
ergibt rund 20 Schälchen 8 x 5 cm

Bedarf für 18 Personen

2 kg Rhabarber
300 gr Löffelbiscuits
8 Briefli Vanillezucker
Puderzucker in Streuer
500 gr Mascarpone
750 gr Sahnejoghurt
8 EL Amaretto
3 dl Orangensaft
30 Amaretti-Biscuits
100 gr Butter

zum Kaffee

Zeitbedarf 1 1/2 h

Hüenerdräck

Schokolade in kleine Stücke brechen, im Wasserbad flüssig werden und anschliessend leicht auskühlen lassen
Doppelrahm mit dem Whisky steif schlagen
Schokolade und Puderzucker in den Doppelrahm einrühren und auskühlen lassen
Masse in Dressiersack füllen und ca 25 Hühnerdräcke in Papierförmchen drücken
im Tiefkühlfach auskühlen lassen
vor dem servieren mit Kakaopulver und Puderzucker bestreuen

Bedarf für 18 Personen

200 gr schwarze Schokolade, bittersüss
150 ml Doppelrahm
45 ml Malt Whisky
Kakao Pulver
115 gr Puderzucker
ca 30 Pralinen-Förmchen, Papier

8. Mai 2021 /jrm