

# Mâitres Queux Bremgarten



Kochabend vom 31. März 2017



**Rauchlachstator auf  
Honig-Dressing**



**Kalbsröllchen mit  
Steinpilzfüllung und  
Champagner-Risotto mit  
Spargeln**



**Apfel-Quark-Auflauf**

## Rauchlachstatar auf Honig-Dressing

### Zutaten

	Strudelteig oder Blätterteig	1 Teig	1 Teig rechteckig
	Rauchlachs	150 gr	
	Kandierter Ingwer (Plättchen)	50 gr	
	In Öl eingelegte getrocknete Tomaten	10 Stück	
	Weissweinessig	3 EL	
	Flüssiger Honig	1 TL	
	Crème fraîche	4 TL	
	Senf (mild oder süss)	½ TL	
	Zitrone	½	
	Rucola für Garnitur	50 gr	
	Öl und Essig für Vinaigrette oder Aceto Balsamico		
	Schwarzer Pfeffer		

### Zubereitung

1.	Backofen auf 200° vorheizen. Teig in ca. 5 x 5 cm grosse Quadrate (pro Person 3 Stück) schneiden und auf ein Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte ca. 5 Min. goldbraun backen und auskühlen lassen. Wenn der Teig zu fest aufgeht anschliessend etwas flach drücken.
2.	Lachs in kleine Würfelchen schneiden.
3.	Ingwer und Dörrotomaten fein hacken / fein schneiden.
4.	Weissweinessig und flüssigen Honig verrühren, mit Ingwerstückchen und Dörrotomaten-Stückchen mischen und das Ganze sorgfältig unter das Lachstatar vermischen.
5.	Crème fraîche mit Senf mischen und fein abgezogene Zitronenzesten begeben.
6.	Unmittelbar vor dem Servieren: auf 1. Teigblatt etwas Lachstatar geben
7.	2. Teigblatt darauf geben und mit 1 TL Crème fraîche-Mischung bestreichen.
8.	3. Teigblatt auflegen und mit Lachstatar belegen und abschliessen.
9.	Das Ganze mit einigen Blättchen Rucola garnieren und mit Pfeffer bestreuen.

### Bemerkungen

Für Rucola evtl. noch etwas Aceto Balsamico oder Vinaigrette hinzufügen.

## Kalbsröllchen mit Steinpilzfüllung

### Zutaten

Füllung		
Schalotte	1	Ganz fein gehackt
Steinpilze (getrocknet) (wenn frische Steinpilze ca. 100 gr)	20 gr	Ganz fein gehackt
Petersilie	1 TL	
Rahm	0.5 dl	
Paniermehl	1 EL	
Salz und Pfeffer		
Dünne Kalbsplätzli	12 Stück	À je ca. 30 gr.
Butter		zum Anbraten
Steinpilze	2 Stück	in Scheiben für Garnitur
Glattblättrige Petersilie		für die Garnitur
Sauce		
Madeira	1dl	
Fleischfond	4dl	
Estragon	1 Zweiglein	
Schalotten	2 Stück	halbiert
Rahm	1dl	
Salz und Pfeffer		

### Zubereitung

1.	Getrocknete Pilze einweichen.
2.	Schalotten und Pilze dünsten, gehackte Petersilie begeben und würzen
3.	Masse mit Rahm und Paniermehl mischen und abschmecken.
4.	Kalbsplätzli bei Bedarf mit einem Fleischhammer flach schlagen, dann würzen und mit der Füllung bestreichen, die Ränder auf zwei gegenüberliegenden Seiten ein wenig einschlagen, einrollen und mit einem Zahnstocher oder Spiessli fixieren.
5.	Röllchen in heisser Butter rundum anbraten, zugedeckt beiseitestellen.
6.	Steinpilzscheiben (für Garnitur) in heisser Butter kurz beidseitig braten und beiseitestellen.
7.	Sauce: Bratsatz mit Madeira auflösen- Fleischfond, Estragon und Schalotten begeben. Röllchen in Sauce ca. 15 Min. schmoren lassen, aus der Pfanne nehmen, Zahnstocher entfernen und die Röllchen zugedeckt warm stellen.
8.	Sauce auf die Hälfte einkochen, Schalotten und Estragon entfernen. Rahm dazugeben, aufkochen und abschmecken.
8.	Röllchen mit der Sauce anrichten und garnieren.

## Champagner-Risotto mit Spargeln

### Zutaten

	Schalotte	1	Fein gehackt
	Knoblauchzehe	1	Gepresst
	Butter	2 EL	
	Grüne Spargeln	400gr	Unteres Drittel bei Bedarf geschält, in ca. 2 – 3 cm lange Stücke schneiden
	Risottoreis	2 Tassen	
	Trockener Champagner	2dl	
	Gemüsebouillon	1 Liter	
	Kerbelblättchen	½ EL	Fein gehackt
	Butter	75 gr	
	Salz und Pfeffer		

### Zubereitung

1.	Schalotten und Knoblauch in der Butter andämpfen
2.	Spargelspitzen beiseitestellen – restliche Spargelstücke kurz mitdämpfen
3.	Reis beifügen und mitdünsten bis er glasig ist
4.	Mit Champagner ablöschen und vollständig einkochen.
5.	Bouillon nach und nach dazu giessen, so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist.
6.	Unter häufigem Rühren ca. 20 Min. knapp weich köcheln – Pfanne nicht zudecken.
7.	Spargelspitzen die letzten 10 Min. mitgaren.
8.	Butter und Kerbel sorgfältig daruntermischen, würzen.

### Bemerkungen

# Apfel-Quark Auflauf

## Zutaten

	Butter		
	Rohzucker		
	Hartweizengriess	40 gr	
	Milch	1 dl	
	Eier	2	
	Magerquark	200 gr	
	Rohzucker	100 gr	
	Süssliche Äpfel	3	z.B. Golden Delicious
	Zwieback	1	
	Puderzucker	1 TL	

## Zubereitung

1.	Förmchen mit Butter ausstreichen und mit Rohzucker ausstreuen
2.	Griess mit Milch übergiessen und 10 Min ziehen lassen.
3.	Backofen auf 180° vorheizen
4.	Eier trennen. Eigelb, Quark, Gries und ca. 2/3 des Zuckers verrühren.
5.	Äpfel halbieren, Kerngehäuse entfernen.
6.	2 Äpfel schälen, an der Röstiraffel raffeln und sofort mit der Quarkmasse vermischen
7.	Eiweiss mit restlichem Zucker steif schlagen und daruntermischen.
8.	Masse in die vorbereiteten Förmchen füllen.
9.	1 Apfel in feine Schnitze schneiden und auf die Quarkmasse legen.
10.	Zwieback zerbröseln und darüber streuen.
11.	Auflauf in der Offenmittel ca. 25 – 30 Min. backen.
12.	Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.

## Bemerkungen

-

