

Einladung

Kochen vom 11. Mai 2007 / 19.00

Schulküche Rautschulhaus

Menue

Gekochte Zwiebeln
mit Salsice Parmesanfüllung

Lammfilet auf Eierschwämmiragout
Erbsenpürree, Spargel und Frühlingskartoffeln

In Bauernbrot gebratener Tallegio mit marinierten Kräutern

Abmeldungen bis Donnerstag, 10. Mai, 2007

an Fidel 055 610 19 64

Rezepte von Rest. Platzel , Schubeck, München

7.Mai, fg

Gekochte Zwiebeln mit Salsicce / Parmesanfüllung

Gemüse Zwiebeln

Deckel 2 cm hoch abschneiden und beiseite legen, Bodenwurzel so zurückschneiden, dass die Zwiebel flach / gerade steht.

Zwiebel mit einem Ausstecher aushöhlen, so dass rundum ca. 1 cm bleibt.

Das ausgehöhlte Zwiebelfleisch in einer Pfanne mittels Butter glasig dämpfen und pürieren

Salsicce zerkleinern, wie Hackfleisch, anbraten und zu dem Zwiebelmus geben

Rahm und Parmesan

aufkochen

Salz, Pfeffer, Muskat, Nelken

würzen (Salsicce sind bereits pikant) und zu dem Zwiebelmus geben.

Stärkemehl

binden, die ganze Füllung sollte leicht dicklich sein

Mit der Füllung die Zwiebeln randvoll füllen, den Deckel aufsetzen und im Backofen bei 180 ° ca 45 Minuten garen. **Gargrad kontrollieren**

Peperoni , rot , grün , gelb

fein schneiden in ital. Salatsauce marinieren

Peperonispiegel in den Teller legen (Mitte für die Zwiebel auslassen) und die heiße Zwiebel anrichten.

Brot

Zwirbelbrot

7.Mai /fg

Lammfilet auf Eierschwämmiragout Erbsenpüree, Spargel, Rübli und Frühlingkartoffeln

Frühlingkartoffeln	waschen in Butter braten bis diese schön braun sind. salzen, Garzeit ca.45 Minuten Gargrad kontrollieren

Schalotten	fein hacken und in Butter glasig dämpfen
Eierschwämmli	putzen ev. zerkleinern, zu den Zwiebeln geben
Salz und Pfeffer	würzen
Weisswein	ablöschen
Bouillon	beigeben und alles weichkochen
Demi- glace	anrühren, zu den Pilzen geben und sämig einkochen
Salz, Pfeffer, Estragon	würzen

Spargeln	schälen, in 6 cm lange Stücke schneiden, an- anspitzen und sep. weichkochen

Frühlingserbsen	aus Schale lösen, in wenig Butter und Zwiebel Weichkochen und pürieren
Rahm	beigeben
Frühlingskarotten	putzen und weichkochen

Lammfilet	Medaillon schneiden
Salz und Pfeffer	würzen und zartrosa braten

Anrichten	Pilzragoutspiegel legen, Spargel und Rübli beilegen, Frühlingkartoffeln ev. halbieren
	1 EL Erbsenpüree auf Pilzragout geben Medaillon auf Ragout anrichten, so dass das Erbsenpüree zum Farbtupfer wird

7. Mai / fg

In Bauernbrot gebratener Tallegio mit marinierten Kräutern

Bauernbrot	in 3 mm dicke Scheiben schneiden In Butter Kross braten und leicht salzen
Ruccola / Friese	waschen und franz. marinieren
Tallegiokäse Rahm	in Pfanne schmelzen wenig Rahm begeben so dass eine teigige Masse entsteht Ev. mit Salz und Pfeffer würzen
Schnittlauch	kleinschneiden und zu der Masse geben

Anrichten	eine Scheibe geratenes Brot vorlegen eine Nuss Tallegiomasse auf das Brot geben und die zweite Scheibe schräg auf die Nuss geben mit marinierten Kräutern napieren lauwarm servieren

7. Mai / fg