

# COCHETEN LUTZERN



Chocheten vom  
Dienstag 17. März 2009  
Gruppe B

## Kocheten zur 36. Generalversammlung

Apéro: Rauchlachs-Häppchen  
Schinkenmousse-Häppchen

\*\*\*

Kleiner Salatteller

\*\*\*

Piccata-Primavera  
Safran-Risotto  
Gedämpfte Tomate

\*\*\*

Zur GV: Pistatien-Torte, Kaffee  
Zum Dessert: Orangen-Filets mit Vanille-Glace  
auf Nuss-Sauce

\*\*\*

Wein weiss: Petite Arvin 2007  
Wein rot: NERO, Primitivo di Manduria, 2006

Auf gutes Gelingen und en Guete!

Gruppe B: Peter Lüthi, Peter Lauber,  
René Mathys und Urs Zünti

## Safranrisotto und gedämpfte Tomaten parallel zum Fleisch zubereiten

### Piccata primavera

(Mengen für 4 Personen)

3 EL Weissmehl  
2 Eier  
50 gr Parmesan gerieben  
1 Prise Salz  
8 Kalbsplätzli Piccata zu je ca. 50 gr  
2 Frühlingszwiebeln mit dem Grün  
2 EL Weisswein  
40 gr fein geschnittener Rohschinken  
Salz und Pfeffer



Ofen auf 60° vorheizen, Glasschale zum Warmhalten der Piccata und die Teller warmstellen. Eier verklopfen, Parmesan fein reiben und darunter ziehen, würzen. Plätzli salzen, im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen und in der Ei-Käsemischung wenden.

Plätzli portionenweise bei mittlerer Hitze beidseitig ca. je. 1 ½ Min. braten und warm stellen.

Bratpfanne mit Küchenpapier ausreiben, dann die in Streifen geschnittenen Frühlingszwiebeln leicht anbraten. Rohschinken, ebenfalls in Streifen geschnitten, begeben, kurz mitbraten.

Weisswein begeben, würzen, warm stellen. Zum Servieren auf die Piccata verteilen.

### Orangen-Filets mit Vanilleglace auf Nuss-Sauce

(Mengen für 4-5 Personen)

#### Orangenfilets vorbereiten, Vanilleglace vorbereiten

##### Nuss-Sauce:

150 gr Zucker  
50 gr Baumnüsse  
1 dl Rahm

Zucker in einer Chromstahlpfanne hellbraun werden lassen, Hitze reduzieren.

Baumnüsse hacken, begeben, kurz mitrösten, dann Pfanne vom Feuer nehmen.

Sofort den Rahm dazugießen, Pfanne wieder aufs Feuer stellen, köcheln lassen, bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat.

Die Sauce warm zu den filetierten Orangenschnitzen und der Vanilleglace geben.



(Die Sauce kann auch 5-6 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Vor dem Servieren im Wasserbad erwärmen.)