

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:

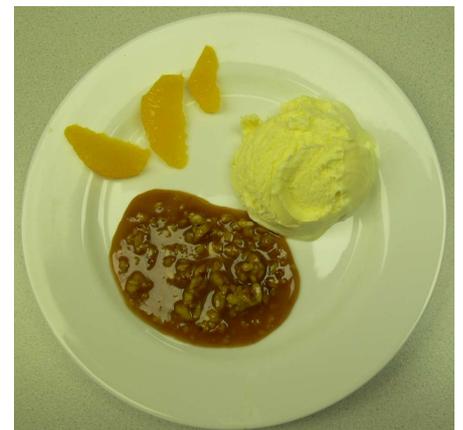
150 gr Zucker
50 gr Baumnüsse
1 dl Rahm

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.)