

GERUETER CHECHI LUZERN

Frühlingserwachen

Apéro

Crostini mit Spargel und Frischkäse

Vorspeise

Mousse mit geräucherter Forelle

Hauptgang

Filet im Teig mit Frischkäse

Dessert

Vanillebirnen mit Gewürze Creme im Teig

Weisswein

Grauburgunder Bimmerle / 2022 / Baden Württemberg / 13.0%

Rotwein

Simposio / 2018 / Cantine Risveglio / 14.0%

Die Gruppe C wünscht einen gemütlichen Abend

Franz Jürg Sigi Boris

Crostini mit Spargel und Frischkäse



Zutaten (für 4 Personen)

Crostini

8 Scheibe Pagnolbrot (z. B. Pagnolbrot mit Oliven, in Scheiben)
2 Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl

Spargeln

4 EL Olivenöl
200 g grüne Spargelspitzen
300 g Frischkäse (z. B. Boursin)
Einige Pfefferminzblättchen
½ TL Fleur de Sel
Wenig Pfeffer

Zubereitung

Crostini

Brotscheiben beidseitig mit Knoblauch einreiben. Knoblauch beiseitestellen. Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Brotscheiben beidseitig je ca. 2 Min. braten, herausnehmen, beiseitestellen.

Spargeln

Öl in einer Bratpfanne erhitzen, beiseite gestellten Knoblauch pressen, begeben, kurz andämpfen. Spargeln begeben, ca. 5 Min. mitdämpfen.
Crostini mit Frischkäse bestreichen, Spargeln und Pfefferminzblättchen darauf verteilen würzen.

Mousse mit geräucherter Forelle



Zutaten (für 4 Personen)

2 Stk. Forellenfilet geräuchert
2 dl Rahm
wenig Kerbelblätter
wenig Salz & Pfeffer
6 Stk. Toastbrot

Garnitur

wenig Kraussalat
wenig Sprossen mit Blümchen
wenig Himbeeren

Zubereitung

Forellenfilets, zerpfeifen

Rahm steifschlagen

Alle Zutaten mischen, 2 Std. kühlstellen

Variante: Anstelle von Kerbel flacher Peterli verwenden

Passt gut als Salatbeilage (z.B. Jungspinat)

Filet im Teig mit Frischkäse



Zutaten (für 4 Personen)

1 EL	Bratbutter	4 Zehen	Knoblauch frisch
800 g	Rindsfilet (Mittelstück)	1 pack	Schnittlauch
1 TL	Salz	1 pack	Peterli gekraust
wenig	Pfeffer	1 pack	Basilikum
4	Scheiben Hinterschinken (ca. 130 g)	2 Stk.	Chilis rot
1	ausgewallter Butterblätterteig (ca. 25 x 42 cm)	200 g	Philadelphia Nature

Zubereitung

1. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch würzen, rundum ca. 4 Min. anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.
2. Knoblauch frisch, Schnittlauch, Peterli gekraust, Basilikum und Chilis rot fein hacken, mit dem Frischkäse mischen. Schinkenranchen sich leicht überlappend auf die Arbeitsfläche legen. $\frac{3}{4}$ der Frischkäsemasse in der Länge des Filets auf dem Schinken verteilen, Filet darauflegen. Restliche Frischkäsemasse auf dem Filet verteilen, mit dem vorstehenden Schinken umwickeln, gut andrücken.
3. Ofen auf 220 Grad vorheizen. Teig entrollen, an der Schmalseite einen Streifen von ca. 5 cm abschneiden, für die Garnitur beiseite legen. Filet auf den Teig legen, Ei verklopfen. Teigländer mit wenig Ei bestreichen, locker über das Filet legen, gut andrücken. Mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Beiseite gelegten Teig in Streifen schneiden, mit wenig Ei bestreichen, Teig damit garnieren, etwas andrücken. Teig mit dem restlichen Ei bestreichen.
4. Fleischthermometer an der dicksten Stelle des Filets einstecken.
5. Backen: ca. 25 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Die Kerntemperatur des Fleisches soll ca. 45 Grad betragen. Herausnehmen, ca. 10 Min. ruhen lassen. Filet im Teig in Tranchen schneiden, anrichten. (Kerntemperatur 45°C = saignant, 50°C = a point)

! Je nach Schärfegrad, Vorsicht mit dem Chili !

Gemüse im Topf dünsten



Zutaten (für 4 Personen)

400 g	Karotten	2 TL	Olivenöl
400 g	Kohlrabi	wenig	LeChef Cooking
400 g	Zucchini		Gemüse Gewürz
200 g	Brokkoli		

Zubereitung

Schritt 1

Zuerst Karotten und Kohlrabi schälen. Zucchini waschen, trockenreiben und die Enden abschneiden. Anschließend wie auch die Möhren längs halbieren und in Halbmonde schneiden. Geschnittenes Gemüse in eine Schüssel geben.

Schritt 2

Kohlrabi anschließend in Würfel oder Rauten schneiden und mit in die Schüssel geben.

Schritt 3

Brokkoli waschen, trocken schütteln und die Rösschen herausschneiden. Anschließend mit in die Schüssel geben.

Schritt 4

Zum Gemüse nun das Öl geben und alles salzen, pfeffern und etwas zuckern. Alles gut vermengen.

Schritt 5

Gemüse anschließend in einen Topf geben, mit einem Deckel bedecken und alles für ca. 8-10 Minuten dünsten.

Vanillebirnen mit Gewürze Creme im Teig



Zutaten (für 4 Personen)

- 1 rechteckiger Blätterteig
- 1 Ei, verquirlt

Zutaten Birnen

- 5 dl Apfelsaft
- 0,5 dl Ahornsirup
- 1 Vanilleschote, ausgeschabtes Mark und Schote
- 6 Birnen, geschält, ganz

Zutaten Crème

- 100 g Caramel-Biscuits, z.B. Lotus Biscoff
- Ca. 3 EL Milch
- 40 g Butter, weich
- ½ EL Rohzucker
- ¼ TL gemahlener Zimt
- 1 Pr. Salz
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Teig 1-mal zusammenklappen und nur so gross auswallen, dass 8 Rondellen von ca. 9,5 cm Ø ausgestochen werden können. Die Hälfte davon auf dem vorbereiteten Blech verteilen, mit Ei bestreichen. Bei den restlichen Teig Rondellen einen inneren Kreis von 7 cm Ø durchstechen, Teigringe und -kreise zusammen auf die mit Ei bestrichenen Rondellen legen, 15 Minuten kühl stellen. Im auf 180°C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen 25-35 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.
2. Apfelsaft, Ahornsirup, Vanillemark und -schote aufkochen. Birnen dazugeben, zugedeckt unter mehrmaligem Wenden, je nach Reifegrad, 15-35 Minuten garen. Birnen herausnehmen, zugedeckt auskühlen lassen. Sud langsam sirupartig einköcheln, Vanilleschote entfernen.
3. Caramel-Biscuits im Cutter fein mahlen oder in einen Plastikbeutel geben, mit dem Wallholz fein zerdrücken. Restliche Zutaten dazurühren.
4. Deckel der «Pastetli» heraustrennen. Crème in die «Pastetli» füllen, je 1 Birne daraufsetzen. Wenig Sirup darüberträufeln, mit Puderzucker bestäuben. Restlichen Sirup dazu servieren.