

Kochen mit Freunden  
N5Kochloft in Worb  
10. Mai 2013

**Kenner & Schlemmer**  
Worb



mit

- ◆ Marlies  
Chefköchin
- ◆ Werner
- ◆ Res
- ◆ Küre
- ◆ Michu
- ◆ Mitzu
- ◆ Strich
- ◆ Fräne
- ◆ Ueli
- ◆ Bruno
- ◆ René

## Menu

Apéro

Strudelröllchen mit Käse und  
grünem Pfeffer

Vorspeise

Offene Lasagne mit Spargeln  
und Morcheln

Hauptgang

Gratinierter Lammrücken  
Couscous und Ofengemüse

Dessert

Marguise au Chocolat  
Zitronentarte

Apéro

## Strudelröllchen mit Käse und grünem Pfeffer

**Ergibt etwa 64 Stück**

Zubereitung 30 Minuten

- ◆ 4 EL Pfeffer, grün und eingelegt
- ◆ 12 Thymianzweige
- ◆ 100g Butter
- ◆ 1 Päckli Strudelteig (4 Blätter)
- ◆ 150g geriebener Sbrinz, ersatzweise Pecorino

Info Pro Portion:

- ◆ Weisser Pfeffer aus der Mühle
- ◆ 1g Eiweiss
- ◆ 3g Fett
- ◆ 1g Kohlenhydrate
- ◆ 25k Kalorien
- ◆ 105 kJoule

Den eingelegten Pfeffer kurz spülen, dann fein hacken. Thymianblättchen abzupfen und ebenfalls hacken.

Die Butter in einem Pfännchen schmelzen.

Die Strudelteigblätter in Quadrate von 10 x 10 cm schneiden. Jedes Teigstück mit Butter bestreichen und mit Sbrinz oder Pecorino, Thymian sowie grünem Pfeffer bestreuen.

Die Quadrate von der Ecke aufrollen. Die Röllchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Die Strudelröllchen im auf 180 Grad Umluft (200-210 Grad Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille etwa 10 Minuten goldbraun backen.

## Vorspeise

# Offene Lasagne mit Spargeln und Morcheln

### 4 Personen

Zubereitung 45 Minuten

- ◆ 16 Lasagne Blätter
- ◆ 1 Kfl Butter
- ◆ 600g Spargel, grün und weiss
- ◆ 2 EL Spargelfond oder Wasser mit Salz, Zucker, Butter
- ◆ 100g Morcheln frisch oder 30g getrocknet
- ◆ 3 Kfl geklärter Butter
- ◆ 1/2 Schalotte, fein gehackt
- ◆ 1 EL Schnittlauch

### Für Zitronensauce

- ◆ 2.5dl Halbrahm
- ◆ 150g Butterwürfel
- ◆ 1 Zitrone, Schale, Saft
- ◆ 1 Kaffirlimettenblatt
- ◆ Cayennefeffer aus der Mühle, Fleur de Sel
- ◆ 0.5dl Rahm, leicht geschlagen



### Offene Lasagne

Die Lasagne Blätter in Salzwasser al dente kochen, abschrecken und abtropfen lassen. Die Butter schmelzen, die Blätter darin schwenken und warm halten.

Die Spargel rüsten und im Font ca. 5 Minuten kochen, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Längs halbieren. Die frische Morcheln längs halbieren, gut waschen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Falls getrocknete Morchel: In Wasser kurz aufkochen, darin erkalten lassen, abgiessen und abtrocknen.

1 Kfl geklärte Butter erhitzen, die Schalotte leicht anziehen lassen, die Morchel hinzugeben, schwenken und ca. 5 Minuten dünsten lassen.

Kurz vor dem Servieren die Spargeln in der restlichen Butter erwärmen. Auf die Teller Lasagne Blätter, Spargeln und Morcheln schichtweise anrichten. Mit Zitronensauce nappieren und mit Schnittlauch bestreuen.

### Zitronensauce

Alle Zutaten bis Limettenblatt bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Ab und zu kräftig rühren. Kurz vor dem Servieren abschmecken und den Rahm unterziehen.

## Hauptgang

# Gratinierter Lammrücken



### 4 Personen

Zubereitung 30 Minuten

- ◆ 800g Lammrücken
- ◆ 3 Zweige Thymian
- ◆ 2 Zweig Rosmarin
- ◆ 3 Knoblauchzehen
- ◆ Bratbutter
- ◆ 2 EL Olivenöl
- ◆ 1 EL Basilikum
- ◆ 1 EL Petersilie
- ◆ 1 EL Dijonsenf
- ◆ 1 EL süsser Senf
- ◆ 1 EL scharfer Senf
- ◆ 2 EL Paniermehl
- ◆ 2 EL Butter weich
- ◆ Salz
- ◆ Pfeffer

Den Lammrücken leicht salzen, in heisser Bratbutter unter Zugabe von Thymian, Rosmarin und Knoblauch rundum gut anbraten.

Das Fleisch auf ein Gitter legen und im Ofen bei 160°C ungefähr 6-8 Minuten braten. Aus dem Ofen nehmen und bei 70°C ruhen lassen.

Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Basilikum und Petersilie fein hacken und mit Olivenöl verrühren.

Die drei Senfsorten gut verrühren und auf das Fleisch streichen. Darüber die Kräutermischung auftragen, mit Paniermehl und Butterflocken bestreuen.

Das Fleisch mit der Kräuter-Senf-Kruste im Backofen bei maximaler Oberhitze gratinieren.

## Hauptgang

# Couscous

### 10 Personen

Zubereitung ca 30 Minuten

- ◆ 1.5l Wasser
- ◆ 3 EL Gemüsebrühe
- ◆ 2 Lorbeerblätter
- ◆ Chilischote
- ◆ Knoblauch
- ◆ Ingwer
- ◆ Harissa
- ◆ 600g Couscous
- ◆ 4 EL Olivenöl
- ◆ 2 EL Zitronensaft
- ◆ Zitronenabrieb
- ◆ Petersilie
- ◆ Dill
- ◆ Minze
- ◆ Basilikum
- ◆ Salz und Pfeffer
- ◆ Cayennepfeffer

Das Wasser mit Bouillon aufkochen. Lorbeerblatt und Gewürze begeben.

Harissa begeben.

Den Couscous in eine Form geben. Gehackte Kräuter, Zitronenabrieb begeben. Mit Sud bedecken, quellen lassen.

Oel und Zitronensaft begeben. Mit Gabel auflockern. Erneut Sud begeben bis zu gewünschter Konsistenz, lockern und abschmecken.

## Hauptgang

# Ofengemüse

### 10 Personen

Zubereitung ca 45 Minuten

- ◆ 6 Zucchini
- ◆ 6 Peperoni
- ◆ 2 Aubergine
- ◆ 1 Bund Lauchzwiebeln
- ◆ 4 Knoblauchzehen
- ◆ 1 Stk Ingwer, fein gehackt
- ◆ 4 EL Olivenöl
- ◆ Rosmarin
- ◆ Thymian
- ◆ Salz und Pfeffer
- ◆ Cayennepfeffer
- ◆ Balsamessig

Das Gemüse waschen, schälen und in Würfel schneiden. Alles Gemüse mit Knoblauch, Ingwer und den Kräutern auf ein Backblech geben, mit Olivenöl beträufeln und würzen.

Im Ofen bei 180°C während ca. 30 Minuten garen.

Abschmecken und servieren.

Dessert

## Marquise au Chocolat

### 10 Personen

Zubereitung 30 Minuten

- ◆ 200g Zartbitterschokolade
- ◆ 100g Milkschokolade
- ◆ 2 Eier
- ◆ 1 EL Instant-Kaffee
- ◆ 2 EL Rum
- ◆ 3dl Rahm



Die Schokolade hacken und bei geringer Temperatur schmelzen und warm halten.

Die Eier im Wasserbad zu einer hellen, dicken Creme aufschlagen und anschliessen in Eiswasser weiter schlagen, bis die Masse durchgekühlt ist.

Zur hellen schaumigen Eiermasse, die warme Schokolade mischen. Den Rum in einem Pfännchen erwärmen und den Kaffee darin auflösen. Zur Creme geben und gut verrühren.

Den Rahm steif schlagen und in Portionen vorsichtig unterziehen. Die Masse in mit Klarsichtfolie ausgelegte Terrinenform füllen und kühl stehen.

## Dessert

# Zitronentarte

### 10 Personen

Zubereitung 30 Minuten / 30 Minuten kühl stellen

- ◆ 200g Mehl
- ◆ 60g Zucker
- ◆ 1 Prise Salz
- ◆ 1 1/2 Zitrone, Schale
- ◆ 100g Butter, kalt in Stücken
- ◆ 1 Eigelb
- ◆ Kaltes Wasser
- ◆ 1dl Zitronensaft, ev. mit Orangensaft gemischt
- ◆ 100g Puderzucker
- ◆ 10g Maizena
- ◆ 1 Ei
- ◆ 1dl Rahm

Mehl, Zucker, Salz, Zitronenrinde und Butter im Cutter durchmischen. Das Ei zugeben und wenig Wasser und rasch zu einem Teig zusammenfügen.

30 Minuten kühl stellen.

Den Teig auswallen und mit Backpapier auf ein Blech geben. Den Teig mit einer Gabel dicht einstechen.

Mit Backpapier bedecken mit Backerböden beschweren und ca. 15 Minuten bei 180°C blind backen.

Papier entfernen und weitere 5 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen.

Von einer Zitrone die Schale abreiben und den Saft auspressen. Saft auf 1dl ergänzen. Puderzucker, Maizena und Ei begeben und mixen. Zuletzt den Rahm begeben und erneut kurz mixen.

Die Masse auf den lauwarmen Teigboden giessen und im Ofen bei 160°C während ca. 15 Minuten backen.

Die Masse sollte die Konsistenz von einem Flan haben. Kühl stellen.