

# Kocherlebnis im Office

10. Juni 2020



**Apero: Melonenspiessli, marinierte Champignons, Zucchiniröllchen**

**Jakobsmuscheln auf Avocadomousse mit Brötli**

\*\*\*\*\*

**Bouillon mit Eierstich**

\*\*\*\*\*

**Pouletkotelett im Ofen**

**Neue Bratkartoffeln**

**Überbackene Zucchetti auf Tomatenbett**

\*\*\*\*\*

**Diplomat Erdbeeren Romanoff**

# Melonenspiessli

12 Spiessli

12	Holzspiessli	mittellang, bereit legen
1	Wassermelonenschnitz (ca. 400g)	halbieren, Kerne entfernen, in Würfel schneiden
12	grüne Oliven	entsteint
12	Tr. Rohschinken	in Viertel falten und alles auf Spiessli stecken



# marinierte Champignons

für 1 kleine Schale

200 g	kleine Champignonsköpfe	mit Pinsel putzen, ganz verwenden
1 – 2	Knoblauchzehen	in dünne Scheiben schneiden
1 – 2	Chilischoten	sehr fein schneiden
2	EL Bratbutter	in Pfanne schmelzen, alles beigeben und kurz anbraten
1 – 2	EL Sherry Salz und Pfeffer	ablöschen würzen, in Schale geben, leicht auskühlen lassen
	Thymianblättchen abgeriebene Zitronenschale	darüberstreuen, mit einigen Spiessli servieren



# Zucchettiröllchen

für 8 Personen

200 g	Zucchini	waschen, Stielansatz und Ende wegschneiden, längs in dünne Scheiben hobeln, feinste Stufe, beim Hobeln etwas drücken
	Salz und Pfeffer	Zucchettistreifen würzen, 5 Min. ziehen lassen, mit Haushaltspapier trocken tupfen
125 g	Frischkäse	
1 TL	Pfefferminze gehackt	mischen und auf die Zucchettistreifen streichen, aufrollen und mit einem Spiessli fixieren, auf Platte stellen und mit einem Minzeblättchen verzieren

# Jakosmuscheln Sous Vide auf Avocadomousse

Aroma kommt besonders gut zur Geltung für 5 Personen als Vorspeise oder Apero

## Vorbereiten

10	Jakosmuscheln	Muscheln im Kühlschrank auftauen lassen
1	Knoblauchzehe	gepresst
2 Pr.	Cayennepfeffer	
wenig	Chiliflocken	
2 EL	Olivenöl	
½	Zitrone	nur Schale
1 TL	Meersalz	
	Pfeffer aus der Mühle	alles in einer Schüssel mischen, die Jakosmuscheln damit marinieren, in einen Vakuierbeutel geben
1	Zweig Rosmarin	
1	Zweig Thymian	dazu geben und vakuumieren Mindestens 4 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen (kann gut vorbereitet werden und so bis 42 Stunden aufbewahrt werden)

## Zubereitung

Den Vakuum - Beutel in den Steamer geben und Sous- Vide zubereiten, d. h. 30 Min. bei 52° im Dampf garen

## Avocadomousse

2	Avocado weich	halbieren und Stein entfernen, Fruchtfleisch mit einem Löffel heraus lösen und in einen Mixbecher geben
3 EL	Olivenöl	beigeben
1-2	Knoblauchzehen	gepresst, alles im Mixbecher mit Stabmixer pürieren
	Salz Pfeffer	Avocado - Mousse abschmecken, diese in 10 kleine Schälchen verteilen
2 EL	Bratbutter	in Bratpfanne erhitzen und die gegarten Jakobsmuscheln (ohne Marinade) auf jeder Seite kurz anbraten, auf Avocado-Mousse geben und mit etwas Limettensaft beträufeln



# Bouillon mit Kräuter - Eierstich

eine klassische Gourmetsuppe

---

## Eierstich

- |      |                  |   |
|------|------------------|---|
| 3    | Eier             | in eine Schüssel aufschlagen                              |
| 1 dl | Milch            |   |
| ½ dl | Vollrahm         |   |
|      | Salz und Pfeffer | alles mischen und in eine gefettete Glas-Gratinform geben |

## Dampfgaren

Bei 77 - 80° während 20 – 25 Min. stichfest garen, Probe mit Stricknadel oder Holzspiessli machen (**Einstich sollte bleiben**), auskühlen lassen und in 1 cm grosse Würfel schneiden

## Bouillon

- |      |                   |  |
|------|-------------------|--|
| 1 l  | Wasser            | aufkochen oder im Steamer mit dem Eierstich erhitzen |
| 1 EL | Bouillon          |  |
| 1    | Bund Schnittlauch |  |
| 1    | Bund Petersilie   | fein schneiden und vor dem Servieren garnieren       |



# Pouletkotelett

Spezial – Kreation à la Ehrbar

---

- |   |                 |                              |
|---|-----------------|------------------------------|
| 4 | Poulet-Kotelett | nature oder mariniert kaufen |
|---|-----------------|------------------------------|

## Im Ofen

Bei 200° während 20 Min. knusprig braten im Steamer gemäss Programmangabe, Kerntemperatur 88° halten bei 90°

## Auf dem Grill

Auf hoher Stufe auf beiden Seiten knusprig braten, Hitze reduzieren und gut durchbraten

# Neue Kartoffeln

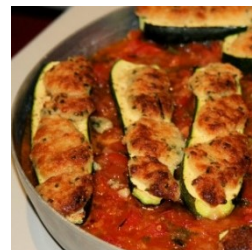
schmecken immer gut

800 g neue Kartoffeln im Steamer oder DKT knapp weich kochen

2 EL Bratbutter in Bratpfanne erhitzen und die Kartoffeln rund herum goldig braten, grössere Kartoffeln halbieren oder vierteln



Kräutersalz vor dem Servieren leicht salzen



# Überbackene Zucchini auf Tomatenbett

ein vegetarisches Gericht für 4 Personen oder als Beilage für 6 – 8 Personen

## Tomatensauce

3 Zwiebeln fein hacken und in wenig Öl andämpfen

3 Tomaten würfeln und zu den andampften Zwiebeln geben

Salz, Pfeffer und wenig Zucker würzen, mindestens 10 Min. köcheln lassen  
1 dl pürierte Pelati begeben und kurz mitkochen  
oder fertige Tomatensauce

1 Bund Basilikum waschen, Blätter abzupfen und in Streifen schneiden, zur Tomatensauce geben

## Füllung

1 Bund Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, beiseite stellen

100 g Parmesan reiben

50 g Paniermehl

1 dl Rahm

Schnittlauch

75 g flüssige Butter alles in einer Schüssel mischen, sollte es etwas fest sein noch etwas Milch oder Rahm begeben, sollte wie Griessbrei sein

## Zucchini

8 kleine Zucchini waschen, Stielansatz wegschneiden und längs halbieren

Salz und Pfeffer die Zucchettihälften würzen

Tomatensauce in eine grössere Gratinform geben, Zucchettihälften mit der Schnittfläche nach oben in die Tomatensauce setzen, die Füllung auf den Zucchini verteilen

## Backen

Bei 175° Intervallgaren etwa 30 Min.



# Diplomat Erdbeer Romanoff

lass dich verzaubern – 5 – 6 Stück

400	g	Erdbeeren	rüsten, 6 Erdbeeren beiseite legen und je nach Grösse halbieren oder vierteln
1	EL	Zucker	darüberstreuen
½		Orange	Schale dünn abreiben und beiseite stellen
ganze		Orange	Saft auspressen, davon 2 EL in eine Tasse geben,
3	EL	Grand marnier oder Cointreau	den Rest des Saftes mit dem Grand marnier mischen und über die Erdbeeren giessen

## anrichten

5 – 6	Stück	Weck – oder kleine Gläsli oder Konditor-Papierförmli	bereit stellen
5 – 6		Löffelbiscuits	grob zerbröseln und mit dem beiseite gestellten Orangensaft tränken, die marinierten Erdbeeren Verteilen, nur wenig Saft begeben
1	dl	Rahm	
1	P.	Vanillezucker Bourbon	steif schlagen
100	g	saurer Halbrahm	mit Rahm mischen und Orangenzesten unterrühren Rahm mit Dressiersack darauf geben und mit den Erdbeeren und dem Zitronenmelissenblatt verzieren

