

Hobbyköche Niederhasli
Chochete vom 5. Oktober 1998

Coquilles St-Jacques

Tomatensalat Rote Rose

Lammkarree im Blätterteig

Kleine Käseplatte

Coquilles St-Jacques für 4 Personen

8 ausgelöste Jakobsmuscheln

den orangefarbenen Rogen egschneiden, das weisse Muskelfleisch, "Nüsschen" genannt abspülen, mit Haushaltspapier trocknen, in 1 dicke Würfel schneiden.

cm

2 - 3 Esslöffel trockener Vermouth
(Noilly Prat)

Muscheln damit beträufeln, ½ Stunde zugedeckt kühl stellen.

1 - 2 Esslöffel Butter

in der Bratpfanne warm werden lassen, Muscheln abtropfen, Flüssigkeit beiseite stellen. Muscheln?? Sehr kurz, d.h. ca. ½ Minuten, braten.

4 leere Jakobsmuschel-Schalen*

leicht einfetten, dann, damit sie nicht zur Seite kippen, Alufolie auf das Backblech legen. Muscheln in ?? Schalen geben.

Sauce

beiseite gestellte Flüssigkeit

2 dl Doppelrahm

2 Eigelb

1 Prise Salz, Pfeffer, Paprika

2 Esslöffel geriebenen Sbrinz

alles gut verrühren, über die Muscheln geben

2 Esslöffel Paniermehl

darüberstreuen

Gratinieren: ca. 8 Minuten in der Mitte des auf 220° vorgeheizten Ofens. Oder: Die Coquilles evtl. ca. 2 Minuten unter dem heissen Grill überbacken.

Dazu passt: Pariserbrot.

Tomatensalat Rote Rose

Zutaten:

ca. 1 ½ Tomate pro Person
Olivenöl
Aceto Balsamico
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Tomaten in hauchdünne Scheiben schneiden
Die Scheiben auf einem Teller in Form einer Rose auslegen (oder ähnlich)
Mit erwähnten Zutaten würzen

Lammkarree im Blätterteig

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

480 g Lammkarree, ausgebeint
Salz, Pfeffer aus der Mühle
wenig Olivenöl
60 g Butter
50 g Schalotten
150 g Champignons
½ Esslöffel Peterli gehackt
2 Eidotter
400 g Blätterteig
1 dl Rotwein
0,5 dl Madeira
¼ Knoblauchzehe
etwas Thymian und Rosmarin
1 dl Lammfond
200 g blanchierter Blattspinat

Zubereitung:

Das Lammkarree salzen, pfeffern und rasch auf beiden Seiten im heissen Olivenöl anbraten. Kaltstellen. In etwa 30 g Butter die geschnittenen Schalotten anziehen lassen, die feingeschnittenen Champignons dazugeben und ebenfalls rösten. Mit gehacktem Peterli würzen, abschmecken und auskühlen lassen. Die Masse mit einem Eidotter binden. Grosse Spinatblätter waschen und blanchieren. In kaltem Wasser abkühlen. In einem Tuch abtropfen lassen.

Den Blätterteig etwa zwei Millimeter dick auswallen. Auf die Teigbahn die trockenen Spinatblätter geben und von der fertigen Champignonmasse.

Darauf wird das Lammkarree gesetzt, abgeschlossen wird mit der Masse.

Den Teig mit dem Blattspinat über dem Karree einschlagen, die wegstehenden Teigstücke abschneiden.

Teigoberfläche mit dem zweiten Eidotter bestreichen, nach Belieben mit der Gabel Muster ziehen.

Das eingepackte Lammkarree im vorgeheizten Ofen bei 220 °C 17 Minuten rosa backen.

Dann etwas ruhen lassen.

Den Madeira mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin einkochen, mit Lammfond aufgiessen und auf die gewünschte Konsistenz einkochen.

Mit der restlichen Butter binden Lammkarree mit Saisongemüse anrichten und servieren.

Beilage:

Bratkartoffeln mit Rosmarin in Butter gebraten und salzen

Karotten in Bouillon knackig einkochen danach im Butter schwenken

Kleine Käseplatte

Den geselligen Teil schliessen wir mit einer kleinen Käseplatte ab.

