



Maitres Queux Bremgarten

Kochen vom 27. April 2017

Frühlingserwachen



Blattsalat mit Champignons und Kaninchenleberli

**Kaninchenrollbraten
Quinoa-Tätschli**

Rhabarber-Amaretti-Crumble

Hans Ulrich Blaser, Thomas Gerber, Sepp Peterhans, Daniel Penitzka

Alle Rezepte sind für **4 - 5 Portionen** berechnet

Blattsalat mit Champignons und Kaninchenleberli

Zutaten:

4 – 5	Portionen gemischter Blattsalat		
200 g	Kaninchenleberli	Salatsauce:	
1 – 2 Stk	Schalotte je nach Grösse	1 EL	Weissweinessig
4 Stk	braune mittelgrosse Champignons	1 EL	Aceto Balsamico
2 EL	Bratbutter	1 Prise	Salz
1 EL	Olivenöl	1 TL	Senf
4 EL	Trockener Sherry	4 EL	Olivenöl
	Salz + Rosa Pfeffer		

Zubereitung:

Blattsalat waschen und trockenschleudern
Schalotte fein schneiden, Champignons putzen und in Scheiben schneiden
Kaninchenleber in Streifen oder Würfel schneiden
Sauce gut verrühren, mit dem Salat vermischen und auf Teller anrichten
Je 1 EL Bratbutter und Olivenöl in Bratpfanne erhitzen
½ der Schalotten und die Champignonsscheiben unter häufigem Wenden einige Minuten zart anbraten
mit Salz und Rosa Pfeffer würzen und über die Salatblätter verteilen
1 EL Bratbutter in die gleiche Pfanne geben
½ der Schalotten und die Kaninchenleberli auf jeder Seite ca. 1 min mit mässiger Hitze braten, mit Sherry ablöschen und einkochen lassen
Mit Salz und Rosa Pfeffer würzen, auf die Salatblätter legen und sofort servieren

Quinoa-Tätschli

Zutaten:

150 g	helle oder gemischte Quinoa
1 EL	Bratbutter
2 Stk	mittelgrosse Rüebli
2 dl	Gemüsebouillon
4 EL	Paniermehl
2 Stk	Eier
½ TL	Paprika mild
3 EL	Bratbutter oder Pflanzenöl
	Salz, Pfeffer und Streuwürze nach Belieben

Zubereitung:

In einer mittleren Pfanne die Quinoa in Bratbutter kurz andünsten
Gemüsebouillon dazu geben und auf kleiner Hitze zugedeckt ca. 15 – 20 min weich köcheln bis die Flüssigkeit ganz aufgesogen ist, unter Rühren etwas austrocknen und die Quinoa auf Zimmertemperatur abkühlen lassen
Rüebli schälen, an der Bircher Raffel reiben und mit der kalten Quinoa mischen
Paprika, Eier und Paniermehl dazu geben
mit Salz, Pfeffer und Streuwürze würzen und die Masse zu einem Teig verrühren
Wenn noch zu dünnflüssig, mit mehr Paniermehl eindicken
mit den Händen löffelgrosse Tätschli formen
beidseitig je ca. 5 min auf mittlerer Hitze goldig braten, bis zum Servieren warmhalten

Kaninchenrollbraten

Zutaten:

1 Stk	Kaninchenrollbraten im Speckmantel, ca. 1 – 1.5 kg
4 EL	Bratbutter
50 g	Speckwürfeli
1 Stk	Zwiebel
2 Stk	mittelgrosse Rüebl
1 dl	Noilly Prat
1 dl	Weisswein
4 dl	Kalbsfonds
1 - 2 TL	Maizena in wenig Wasser angerührt
200 g	Crème fraîche
Einige	Zweige Petersilie gehackt

Zubereitung:

Bratbutter in einer grossen Bratpfanne mit Deckel oder einem Brattopf erhitzen
Rollbraten ca. 8 min von allen Seiten sehr gut anbraten, dann herausnehmen

Zwiebel in feine Streifen schneiden, Rüebl würfeln
Speckwürfeli anbraten, Zwiebeln und Rüebl kurz mitbraten
Mit Noilly Prat und Weisswein ablöschen
Kalbsfonds dazugeben und aufkochen

Den Rollbraten in den Topf zurücklegen und 50 – 60 min auf kleinem Feuer
zugedeckt schwach köcheln lassen, nach der Hälfte der Zeit einmal wenden

Braten aus dem Topf nehmen, in Alufolie einwickeln und bei ca. 70 °C warm stellen
Die Bratensauce in einen Becher umgiessen mit dem Stabmixer fein pürieren
In den Topf zurück giessen und etwas einkochen lassen
Crème Fraîche dazu rühren, abschmecken
Bei Bedarf mit etwas Maizena binden

Rollbraten in Tranchen aufschneiden, mit der Bratensauce auf vorgewärmte Teller
einen Spiegel legen, Rollbraten-Tranchen darauflegen und mit gehackter Petersilie
bestreuen

Zusammen mit den Quinoa-Tätschli servieren.

Rhabarber-Amaretti-Crumble

Zutaten:

Crumble:

40 g	Rohrzucker
30 g	Amaretti trocken
20 g	Haferflocken
20 g	Mehl
1 TL	Zimt
50 g	weiche Butter

Rhabarber:

500 g	Rhabarber
5 EL	Johannisbeergelee
2 EL	Rohrzucker
2 EL	Aceto Balsamico

Zubereitung:

Butter weich werden lassen

Die Amaretti in einem Gefrierbeutel mit dem Wallholz oder der Faust fein zerbröseln

Amaretti, Rohrzucker, Haferflocken, Mehl und Zimt in einer Rührschüssel verrühren

Weiche Butter in Stücke schneiden, darüber verteilen und mit einer Gabel gut zu einem «Teig» zusammenkneten

Flach in eine Klarsichtfolie wickeln und 30 min in den Kühlschrank legen

Ofen auf 200 °C vorheizen

Rhabarber rüsten und in kleine Würfel schneiden

In einer kleinen Pfanne Johannisbeergelee, Rohrzucker und Aceto Balsamico-Essig aufkochen und max. 1 min leicht einköcheln lassen

Portionengratinförmchen oder eine grössere feuerfeste Form mit Butter ausstreichen

Die Rhabarberwürfeli darin verteilen und mit der Johannisbeersauce übergiessen

Crumbleteig von Hand in kleine Brösel zerteilen und über die Rhabarberwürfeli verteilen

Die Rhabarber-Crumble in der Mitte des Ofens in Förmchen 15 min, in einer grösseren Form 20 min bei 200 °C backen

Warm servieren