

# Maîtres Queux Bremgarten

Menu vom 31. Januar 2020

Thontartar

\*\*\*

Geschmorte Kalbsbäckli mit Rotwein-Schalotten

Kartoffelstock (französische Variante)

Julienne-Rüebli als farbige Beilage

\*\*\*

Orangenfilets mit Mascarponecrème

Gruppe 1: Thomas Müller, Daniel Penitzka, Marino de Pol, Josef Peterhans,  
Hans-Ulrich Gasser, Hans Gurtner

## Thontartar

Für 4 Personen

3 Eier  
3 Frühlingszwiebeln  
1 grosse Tomate  
2 Cornichons  
1 Bund glattblättrige Petersilie  
200 gr. Thon, abgetropft, aus der Dose  
3-4 Esslöffel saurer Halbrahm  
2 Esslöffel Mayonnaise  
1 kleinere Zitrone  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
4 Scheiben Toastbrot oder Crackers

Die Eier mit Wasser bedeckt aufkochen, hart kochen (ca. 11 Min.) dann kalt abschrecken. Inzwischen die Frühlingszwiebeln rüsten. Das Weisse fein hacken. Das Grün in dünne Ringe schneiden.

Die Tomate waagrecht halbieren, entkernen und klein würfeln.

Die Cornichons sehr fein hacken.

Die Petersilie ebenfalls hacken.

Alles in eine Schüssel geben.

Die Eier schälen und klein würfeln. In die Schüssel geben.

Den Thon auf Küchenpapier abtropfen (oder nach dem Öffnen auf den Deckel pressen und Flüssigkeit herausdrücken). Mit einem grossen Messer grob hacken.

Mit dem sauren Halbrahm und der Mayonnaise zu den vorbereiteten Zutaten geben, alles mit Salz und Pfeffer würzen und gut mischen.

Zum Anrichten einen Ausstechring (Durchmesser ca. 6 cm) auf die Teller setzen und das Thontartar satt einfüllen (Mit Löffel andrücken). Den Ring entfernen.

Die Zitrone in Schnitze schneiden und das Tartar damit garnieren (und mit ev. übriggebliebener Petersilie).

Das Toastbrot rösten und separat zum Tartar servieren.

Hinweis: Auf die gleiche Weise kann man auch ein Tartar mit gekochtem Schinken zubereiten.

## Geschmorte Kalbsbäckli mit Rotwein-Schalotten

Für 4 Personen

1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
2 Tomaten  
1 Rüebli gross  
200 gr. Knollensellerie  
4 Kalbsbäckli (aus dem Kalbskopf) ca. 150-200 gr. je. Sollten diese kleiner, also um die 100 gr. sein, Menge verdoppeln. Beim Metzger vorbestellen. Metzger soll Bäckli so gut als möglich dressieren.  
Wenig Mehl  
1 gr. Salz, Pfeffer aus der Mühle  
2 EL Bratbutter  
1 EL Tomatenpüree (Tube)  
4 dl. Rotwein, kräftig  
2 dl. Madeira oder Marsala  
2 dl. Kalbsfond, ersatzweise Gemüsebouillon (in Schulküche vorhanden)  
3 Zweige Rosmarin  
3 Zweige Thymian  
3 Zweige Salbei  
2 Stk. Lorbeerblätter (in Schulküche vorhanden)  
300 gr. kleinere Schalotten

Den Backofen auf 180° vorheizen

Zwiebel und Knoblauch schälen und grob in Stücke schneiden.

Tomaten in Würfel schneiden

Rüebli und Sellerie schälen und ebenfalls würfeln

Die Kalbsbäckli etwas bestäuben mit Mehl. Mit Salz und Pfeffer würzen. (Kalbsbäckli je nach Festigkeit ev. mit Küchenschnur binden)

In einer grossen Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen und die Bäckli darin sehr heiss anbraten. Dann herausnehmen.

Im Bratensatz Zwiebel, Knoblauch und Gemüse mit Ausnahme der Tomaten kräftig anbraten. Tomatenpüree beifügen und kurz mitrösten.

Alles mit Rotwein, Madeira oder Marsala und Kalbsfond oder Bouillon ablöschen.

Kalbsbäckli wieder beifügen.

Tomaten, ganze Kräuterzweige sowie Lorbeerblätter dazugeben und alles aufkochen.

Alles in einen Bräter geben, decken, und die Bäckli in der Mitte des 180° vorgeheizten Ofens 1 ½ bis 2 Stunden schmoren. Sie sind gar, wenn beim Hineinstecken das Fleisch fast auseinander fällt.

Während das Fleisch schmort, die Schalotten schälen und die einzelnen Zehen voneinander lösen.

Die geschmorten, weichen Kalbsbäckli aus der Sauce nehmen und im Ofen bei 80° warmstellen (oder in Alufolie wickeln).

Die Sauce durch ein Sieb passieren, dabei das Gemüse gut ausdrücken. Wenig des ausgedrückten Gemüses kann zum Fleisch serviert werden.

Die Sauce wieder in den Topf zurückgeben, die Schalotten beifügen und diese in der Sauce kochen, bis sie weich sind.

Die Sauce soll dabei so weit einkochen, dass sie leicht bindet.

Am Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Kurz vor dem Servieren die Kalbsbäckli in die Sauce legen und sehr gut heiss werden lassen.

Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit den Schalotten, der Sauce und ev. mit wenig ausgedrücktem Gemüse anrichten.

Es ist genügend Zeit einzurechnen, da die ganze Zubereitung gut 3 Stunden dauert (mit dem Schmoren).

## Kartoffelstock (französische Variante)

Für 4 Personen

Ca. 1 kg festkochende Kartoffeln

40 gr Butter

Salz

2 dl Rahm

Ca. 1 Kg festkochende Kartoffeln in ganz kleinen Würfeln mit Wasser rund 1 cm bedecken und sehr weich kochen. (**Achtung, nicht anbrennen lassen**).

Das Wasser abgiessen und die Kartoffeln ausdampfen lassen . Durch ein Passevite oder Sieb streichen.

40 gr. Butter mit 5 gr. Salz haselnussbraun werden lassen und mit 2 dl Rahm wärmen.

Mit den Kartoffeln mischen und nochmals durch das Sieb streichen. Das Püree ist jetzt ziemlich flüssig.

Gemäss Rezept: Für mindestens eine Stunde zugedeckt neben den warmen Herd stellen, dabei bekommt es die Konsistenz einer Rahmglace.

**Bessere Variante**, (da der Stock in 1 Std. abkühlt): Vor dem Servieren nochmals bei kleinerem Feuer aufwärmen und mit dem Schwingbesen kräftig rühren. (Ev. auch in der Mikrowelle)

(Wenn man die Butter durch ein gutes Olivenöl ersetzt, bekommt das Püree eine fruchtige, mediterrane Note).

## Rüebli als farbige Beilage (oder anderes farbiges Gemüse)

Für 4 Personen

1 EL Oel oder Butter

½ Zwiebel

250-300 gr Rüebli (je ein mittelgrosses pro Person)

Salz, 1 Prise Zucker

1 EL Oel oder Butter in Pfanne geben.

½ Zwiebel schneiden und beifügen (ev. Kräuter)

250-300 gr. Rüebli (je 1 mittelgrosses p. Pers.) Schälen, quer halbieren und Hälften der Länge nach in Scheiben, und dann in Julienne schneiden und beifügen.

½ KL Salz, 1 Prise Zucker, würzen, zudecken.

Auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt. Von Zeit zu Zeit schütteln.

Mit wenig Wasser ablöschen.

Auf kleiner Stufe dämpfen. Dauert ca. 15 Minuten.

## Orangenfilets mit Mascarponecrème

Für 4 Personen

1 Vanillestängel

2 Eigelb

1 Päckchen Bourbon Vanillezucker

2 gehäufte Esslöffel Zucker (1)

250 gr. Mascarpone

1 dl. Halbrahm

4 Orangen

2 EL Zucker (2)

Nach Belieben etwas Grand Marnier/Liqueur à l'orange zum Marinieren der Orangen

2 EL grüne Pistazienkerne (nicht gesalzene) oder Mandelblättchen.

Vanillestängel der Länge nach aufschneiden und die Samen herauskratzen.

Zu den Eigelb geben.

Vanillezucker und Zucker (1) beifügen und alles zu einer hellen, dicken Crème aufschlagen.

Dann mit einem Spachtel sorgfältig den Mascarpone (sollte nicht zu kalt sein) unterziehen.

Den Halbrahm steif schlagen und unter die Crème ziehen. **Wichtig:** Bis zum Servieren kühl stellen.

Die Orangen wie einen Apfel, d.h. mitsamt weisser Haut, von oben nach unten schälen.

Dann die Schnitze mit einem scharfen Messer aus den Trennhäuten schneiden. Flüssigkeit auffangen.

Die Orangenfilets in Dessertschalen anrichten, mit Zucker (2) bestreuen und nach Belieben mit Grand Marnier beträufeln. Allenfalls sehr wenig Orangenflüssigkeit beifügen. Die Filets dürfen auf keinen Fall «schwimmen».

Die Pistazien grob hacken. Verwendet man Mandelblättchen, diese in einer trockenen Pfanne leicht rösten.

Vor dem Servieren die Mascarponecrème nochmals kurz durchrühren und über die Orangen verteilen. Mit Pistazien oder Mandelblättchen bestreuen.

Tipp: Nach Belieben kann man an Stelle der Orangenfilets tiefgekühlte Himbeeren verwenden, diese im Kühlschrank langsam auftauen lassen, dann leicht zuckern und in Dessertschalen verteilen.

Was man vorbereiten kann:

Die Orangen und die Mascarponecrème können ½ Tag im Voraus zubereitet werden. Die Orangen werden mit Klarsichtfolie bedeckt bei Zimmertemperatur mariniert. Die Crème unbedingt sofort kühl stellen.