



Kochabend vom 24.03.2014

Randen - Orangen - Salat Schweinsniersteak an Rotwein Sauce Tessiner – Risotto mit Steinpilzen Haslitaler - Nusskuchen

Zutaten für 4 - 6 Personen

Randen - Orangen - Salat

500 g gekochte Randen
4 Orangen
1 kleine Zwiebel
300 g Radiccio
4 Esslöffel Rotweinessig
1 gehäufte Esslöffel Senf
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 Esslöffel Raps- oder Sonnenblumenöl

1. Die Randen sorgfältig schälen. Zuerst in Scheiben, dann in kleinfingerdicke Stängelchen schneiden. In eine Schüssel geben.
2. Von 1 Orange die Schale dünn abreiben und beiseite stellen. Dann von allen Orangen unten und oben einen Deckel mitsamt weisser Haut abschneiden. Die Orangen auf die Arbeitsfläche setzen und die Schale mitsamt weisser Haut grosszügig wegschneiden. Dann über einer Schüssel die Orangenschnitze aus den Trennhäuten schneiden; auf diese Weise kann der austretende Saft aufgefangen werden.
3. Die Zwiebel schälen und in sehr feine Ringe schneiden. Zu den Randen geben.
4. Den Radicciosalat rüsten, die Blätter auslösen und in 1,5 - 2 cm Breite Streifen schneiden. Zu den Randen geben.
5. Für die Sauce $\frac{1}{2}$ dl Orangensaft von den Orangenfilets abmessen und mit der beiseitegestellten Orangenschale, Essig, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Dann das Öl unterschlagen. Sauce mit den Randen und dem Radiccio mischen.
6. Vor dem servieren die Orangenfilets auf den angerichteten Randensalat verteilen.

Schweinsniersteak an Rotwein – Essig – Sauce mit Feigen

Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
4 Schweinsniersteaks, je ca. 150 g schwer
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Esslöffel Bratbutter
1 Esslöffel Butter (1)
25 g Zucker
1 Esslöffel Tomatenpüree
ca. 1 ½ dl Rotweinessig
1 dl Rotwein
2 dl Rinds- oder Fleischbouillon
4 reife Feigen
40 g kalte Butter (2)

1. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine feuerfeste Form mitwärmen.
2. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Rosmarinnadeln und Thymianblättchen abzupfen.
3. Die Schweinsniersteaks mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Bratpfanne leer kräftig erhitzen. Die Bratbutter beifügen und die Steaks darin auf jeder Seite 2 Minuten braten. Sofort in die vorgewärmte Form geben und im 80 Grad heißen Ofen 30 – 40 Minuten nachgaren lassen.
4. Inzwischen die Butter (1) im Bratensatz aufschäumen lassen. Knoblauch, Rosmarin und Thymian darin knusprig braten. Über die Steaks verteilen.
5. Die Zwiebel im Bratensatz kurz andünsten. Zucker und Tomatenpüree beifügen und kurz mitrösten. Mit dem Essig und dem Rotwein ablöschen und alles auf die Hälfte einkochen lassen.
6. Dann den Fond oder die Bouillon beifügen und die Sauce auf 1 ½ dl einkochen lassen.
7. Inzwischen die Feigen in Scheiben schneiden. Die Butter (2) in Würfel schneiden.
8. Die Butterwürfel in die Sauce geben und einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Feigen in die Sauce legen und nur noch kurz heiss werden lassen.
9. Die Steaks aus dem Ofen nehmen, nach Belieben schräg in 2 – 3 Stücke schneiden und mit Kräutern und Feigen auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit der Sauce umgiessen und sofort servieren.

Tessiner – Risotto

Zutaten für 4 Personen

Brodo (Bouillon)

6 dl Hühnerbouillon
1 – 2 Stück Käserinde (Parmesan)
3 Nelken
1 EL Butter

Hühnerbouillon aufkochen, alle Zutaten begeben, ca. 10 Min. köcheln lassen

Risotto

1 EL Olivenöl
1 Zwiebel, fein gehackt
200 g Risottoreis
50 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht
1 ½ dl Weisswein
ca. 6 dl Gemüsebouillon, von oben
ca. 70 g geriebener Parmesan
1 EL Butter
Salz, Pfeffer nach bedarf

Zubereitung

Zwiebel im Öl hellbraun rösten. Den Reis begeben, kurz mitrösten. Eingeweichte Steinpilze etwas ausdrücken und begeben. Mit Weisswein ablöschen, kurz einkochen lassen. Dann nach und nach unter ständigem Rühren Brodo dazugiessen und auf kleiner Stufe ca. 20 Min. einkochen lassen, bis ein cremiger Risotto entsteht. Käse, restlichen Weisswein und Butter begeben, mischen, evtl. würzen. Zugedeckt nochmals ca. 3 Min. stehen lassen, dann sofort servieren.

Haslitaler Nusskuchen

Zutaten für ein Backblech von ca. 30 cm, gefettet oder mit Backpapier belegt

Kuchenteig

200 g Mehl
70 g Butter in Stücken, kalt
1 Prise Salz
1 dl Wasser

Das Mehl und das Salz in eine Schüssel geben, mischen, die Butter begeben, zu einer krümeligen Masse verreiben.

Das Wasser dazugiessen, mit dem Teighörnchen rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten, flach drücken.

Zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen

Teig mit wenig Mehl rund, ca. 3 mm dick auswallen, in die vorbereitete Form legen. Mit einer Gabel dicht einstechen, ca. 15 Min kühl stellen.

Kuchenfüllung

200 g Mandeln oder Haselnüsse gemahlen
180 g Zucker
1 Ei
etwas Zimt
1 Prise Salz
2 ½ dl Halbrahm

Alle Zutaten in einer Schüssel mischen und auf dem ausgewallten Kuchenteig verteilen.

Backen im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 25 – 30 Min. Erkalten lassen, mit Puderzucker bestreuen.

Ä Guätä wünscht dr Büeli Res