



Kochen mit Juerg

am 5. Februar 2013



Menu

Tartar Variationen

Carpaccio von gepökeltem Schweinefleisch
(Schwartenmagen) Vinaigrette

Schweinsfilet im Speckmantel
gefüllt mit getrockneten Feigen
Gewürzsauce
Rosenkohlhachee
Kartoffel- Terrine

Triolog von Toblerone-Mousse
Mit Eierlikör



Kochen mit Juerg

Sellerie- Tartar

Rezept für 24 Stück

200 gr	Sellerie	Feine Würfel
1	Apfel/ Gala	Feine Würfel
6 Stück	Baumnüsse	geröstet, gehackt
100 gr	Creme Fraiche	
1 Bd	Schnittlauch	
	Zitronensaft	
	Salz, Pfeffer	

1. Sellerie- und Apfelwürfel mit Zitronensaft beträufeln, Baumnüsse, Creme Fraiche und Schnittlauch vermischen und auf Vollkornbrot oder Crackers anrichten.

Crevetten- Tartar

240 gr	Cocktail- Crevetten gekocht	Fein gehackt
1 Essl.	Ketchup	
2 Essl.	Mayonnaise	
	Dill	Fein geschnitten

1. Alles vermischen und mit Cayenne abschmecken und auf Toastbrot anrichten.

Avocado- Tartar

1	Avocado	Würfel schneiden
2 Stiele	Stangensellerie	Feine Würfel
1	Frühlingszwiebel	Fein schneiden
	Zitronensaft	
	Zitronenöl	
	Salz, Pfeffer	
3 Tranchen	Rohschinken	Feine Streifen

1. Stangensellerie schälen und in feine Würfel schneiden, dann mit der feingeschnittenen Frühlingszwiebel und die Avocados vorsichtig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Rohschinken kurz ansautieren und darauf verteilen.



Kochen mit Juerg

Rinds- Tartar

Rezept für 24 Stück

200 gr	Rindsfilet	
1	Eigelb	
1 Teel.	Senf	
1/2	Zwiebel	gehackt
1	Salzgurke	gehackt
	Petersilie	gehackt
1	Sardelle	gehackt
1 Essl.	Cognac	
1 Essl	Ketchup	
	Salz, Pfeffer	

1. Sardelle mit etwas Salz zerreiben, dann Senf, Zwiebeln, Peterli, Salzgurken, Eigelb und Ketchup vermischen, das Fleisch dazugeben, am Schluss mit Salz, Pfeffer und Cognac abschmecken, auf Toast servieren.

Kalbs- Tartar

200 gr	Kalbsfilet	sehr feine Würfel
2	Frühlingszwiebeln	fein schneiden
1	Zitrone	Zeste und Saft
4 Essl.	Olivenöl	
1 Essl.	Kapern	gehackt

1 Kalbsfleisch, Frühlingszwiebeln, Zitronenzeste, gehackten Kapern, Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Erst kurz vor dem Servieren den Zitronensaft dazugeben.

Thunfisch- Tartar

250 gr	Thunfisch	sehr feine Würfel
2	Frühlingszwiebel	fein schneiden
	Sojasauce	
	Olivenöl	
	Salz, Pfeffer	

1. Thunfisch mit Sojasauce, Frühlingszwiebeln und Olivenöl vermischen. Anschliessend mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Kochen mit Juerg

Carpaccio von gepökelttem Schweinefleisch (Schwartenmagen) Vinaigrette

Rezept für 4 Personen

Schwartenmagen dünn aufschneiden

1 dl Gemüsebouillon erwärmen

1 gehackte Zwiebel

1 Esslöffel gehackte Kapern

1 Bund Peterli

2 gehackte Essiggurken

alles in die Gemüsebouillon hinzufügen

1 dl Rapsöl

0.1 dl Sherry Essig

Salz und Pfeffer abschmecken



Kochen mit Jürg

Schweinsfilet im Speckmantel gefüllt mit getrockneten Feigen

Rezept für 4 Personen

400	gr	Schweinsfilet	
100	gr	Speckscheiben	Tranchen
		Salz und Pfeffer	
1/2	dl	Oel	

Füllung:

25	gr	Schalotten	gehackt
30	gr	Speck	in Würfel schneiden
50	gr	getrocknete Feigen	in Würfel schneiden
15	gr	Butter	
Je 1 Msp		Kardamon, Ingwer, Lebkuchengewürz	

Sauce:

1 1/2	dl	Brauner Fleischfond
1/2	dl	Rotwein
Je 1/2		Sternanis, Zimtstange, Nelke
15	gr	Butter

1. Für die Füllung die gehackten Schalotten und Speckwürfel in Butter anschwitzen, die feingeschnittenen Feigen dazugeben, kurz mitdünsten und mit den Gewürzen für die Füllung abschmecken, anschliessend kühl stellen.
2. Das Schweinsfilet der Länge nach bis zur Mitte einschneiden, innen würzen, die Feigenfüllung einfüllen, dann wieder schliessen und mit Speckscheiben umwickeln.
3. Die Filets in der Bratpfanne anbraten, und im Ofen bei 130 Grad fertig garen.
4. Für die Sauce die Fleischparüren anbraten, dann das Röstgemüse begeben, wenig Tomatenpüree hinzufügen, 2-3 Mal glasieren, mit Wasser aufgiessen und die Gewürze begeben. Nach etwa 1 Stunde abpassieren und fertig ist der braune Fleischfond.
5. Rotwein und der Fleischfond mit den Gewürzen zur Hälfte einkochen. Passieren und mit Butterflocken aufmontieren.



Kochen mit Juerg

Kartoffelterriner

Rezept für 4 Personen

300	gr	Kartoffeln festkochend	
1		Ei	
50	gr	Crème fraîche	
		Salz, Pfeffer, Muskat	
		Butter	
30	gr	Sbrinz	Gerieben

1. Das Ei schaumig schlagen, mit Crème Fraîche verrühren und Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
2. Die geschälten Kartoffeln mit der Röstiraffel reiben, mit einem Küchentuch ausdrücken und mit der Eiermasse vermischen.
3. Den Sbrinz untermischen.
4. Eine Backform mit einem Backpapier auslegen und die Masse einfüllen.
5. Im Ofen bei 175 Grad ca. 30 Minuten backen.

Rosenkohlhachsee

Rezept für 4 Personen

400	gr	Rosenkohl	
50		Butter	
1		Schalotte	gehackt
1	Zehe	Knoblauch	gehackt
		Speckwürfel	
20	gr	Rahm	
		Salz, Pfeffer, Muskat	

1. Rosenkohl rüsten und in Streifen schneiden, blanchieren und abschrecken, gut trocknen.
2. Die gehackten Schalotten mit dem Knoblauch und der Speckwürfel in Butter andünsten, den Rosenkohl zugeben, den Rahm begeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.



Kochen mit Juerg

Triolog von Toblerone-Mousse

Rezept für 6 Personen

100	gr	Toblerone schwarz
100	gr	Rahm
100	gr	Schlagrahm
100	gr	Toblerone weiss
100	gr	Rahm
100	gr	Schlagrahm
100	gr	Toblerone Milch
100	gr	Rahm
11	gr	Schlagrahm
1	dl	Eiercognac

1. 100 gr Rahm aufkochen und vom Herd ziehen, die zerbrochene schwarze Schokolade begeben und schmelzen lassen.
2. Die anderen 100 gr Rahm steif schlagen und unter den *handwarmen* Schokolade ziehen.
3. Mit dem Spritzsack auf 6 Gläser verteilen und anschliessend kühl stellen.
4. **Wichtig!** Die andere Schicht darf erst darauf aufgetragen werden, wenn die untere fest ist.
5. Die gleiche Zubereitung wie oben beschrieben mit den anderen zwei Massen.