



Datum: 6. Mai 2003 Chochender: Karl Nievergelt	
Mortadellarolle	
Spargel mit Vinaigrette und Eierkuchen	
Geschnetzeltes an Himbeer-Senf- Sauce mit Zitronennüdeli	
Erdbeertartes	



Kochete vom 6. Mai 2003 Karl Nievergelt

Zutaten für 4 Personen	Mortadellarolle
4 Scheiben Mortadella 100 gr Frischkäse (z.B. Philadelphia – je nach Geschmack mit oder ohne Kräuter) 1 Pack Kracker	Mortadella ausbreiten, mit Frischkäse bestreichen, anschliessend rollen und etwa ½ Stunde in den Gefrierschrank legen. Nachher in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf Kracker legen. Dekorativ auf einer Platte anrichten.
Zutaten für 4 Personen	Spargel mit Vinaigrette und Eierkuchen
1 kg weisse Spargel 2 Frühlingszwiebeln 2 Eier 100 gr Mehl 1/8 ltr Milch - Butter 4 Eier - Traubenöl - Weissweinessig - Salz, Pfeffer, Salatgewürz, Schnittlauch, Muskat	Mehl, Milch und Eier verrühren, mit Gewürzen abschmecken und 20 Minuten quellen lassen. Spargeln schälen, in 3 cm lange Stücke schneiden, Spargelspitzen etwa 5 cm belassen. Im Salzwasser bissfest garen, herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen. 2 Eier für Vinaigrette hart kochen, Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden und Vinaigrette zubereiten. In einer Pfanne, die in den Ofen passt und hitzebeständig ist, Butter schmelzen die Eiermasse begeben und ca. 10 Minuten bei 250°C goldgelb backen. Eierfladen in etwa 3 cm² grosse Stücke schneiden. Spargelspitzen mit dem blanchierten Schnittlauch zu einem Sträusschen binden. Alle Spargel im Spargelwasser kurz erhitzen, alles auf einen Teller anrichten und mit Vinaigrette übergiessen.
Zutaten für 4 Personen	Geschnetzeltes an Himbeer-Senf-Sauce
600 gr Rindfleisch (Huft) 1 Zwiebel - Mehl, Paprika, Salz und Pfeffer - Fleischgewürz - Bratbutter 1 TL grobkörniger Senf 2 dl Weisswein 2 dl Rindsfond 3 EL Himbeergelee 1 Zitrone, unbehandelt, nur Schale - Fleischgewürz, Salz, Pfeffer, Himbeerblätter als Dekoration Zitronen-Nüdeli 500 gr dünne Nudeln - Salzwasser 1 Zitrone, unbehandelt, nur Schale	Ofen auf 50°C vorheizen, Fleisch mit Mehl bestäuben, in der Bratbutter portionenweise anbraten, herausnehmen, würzen und im Ofen warm stellen. Die fein geschnittenen Zwiebeln andämpfen, Senf und Zitronenschale begeben, Wein dazugliessen und aufkochen lassen. Fond begeben und weitere 2–3 Minuten aufkochen. Danach Hitze reduzieren, Himbeergelee begeben und rühren, bis er sich aufgelöst hat. Fleisch wieder dazugeben, kurz erhitzen und danach dekorativ mit dem Himbeerblatt auf vorgewärmte Teller anrichten. Wasser mit Zitronenschale aufkochen, Salz begeben und Nudeln darin al Dente kochen. Zitronensaft und Butter unter die Nudeln mischen und anrichten.
Zutaten für 4 Personen	Erdbeertartes
Tarteboden: 200 gr Blätterteig, ausgewallt - Puderzucker/ Zucker Creme: 150 gr Creme fraiche 1 Eiweiss - Puderzucker/ Zitronensaft Belag: 250 gr Erdbeeren - Puderzucker/ Zucker - Zitronensaft Coulis: 150 gr Erdbeeren	Mit einem runden Ausstecher ca. 12 cm grosse Teigböden ausstechen und in ein, mit einer Backfolie ausgebreitetes Backblech heben. Die Böden eng mit einer Gabel einstechen und etwa 30 Min. kalt stellen. Backofen auf 200°C vorheizen und die Böden danach ca. 8 Minuten „blind“ backen. Die Böden danach dick mit Puderzucker oder Zucker bestreuen und kurz, je nach Backofen, auf der Grillstufe karamellisieren. (überwachen!) Creme fraiche in einer kalten Schüssel mit einem Schneebesen kurz durchschlagen, das Eiweiss mit dem Schneebesen zu festem Schnee schlagen, wobei langsam der Puderzucker beigemischt wird. Den Eischnee behutsam unter die Creme-fraiche heben, mit Zucker und Zitronensaft abschmecken und kühl stellen. Die schönen Erdbeeren (250gr) für den Belag in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft und Zucker bestäuben und kühl stellen. Für die Garnitur ½ Erdbeere pro Teller auf die Seite legen. Die restlichen Erdbeeren in Stücke schneiden, pürieren, das Püree durch ein Sieb passieren, mit Zitronensaft, Puderzucker/ Zucker und, je nach Lust mit einem passenden Likör aromatisieren. Vor dem Servieren die Tarteböden auf einen Dessertteller legen, die Creme auf die Böden gleichmässig verteilen. Danach die Erdbeeren im Kreis schön darauf anrichten und in der Mitte das beiseite gelegte ½ Erdbeere geben. Mit dem Püree einen Saucenspiegel machen und mit einem Blatt Zitronenmelisse garnieren.