



Datum: 6.September 2005 Chochender: René Zürcher	Thema: Rosen im Herbst
Parmesan- Flan mit Saisonsalat	
Kalbsfiletmedaillons mit Tomaten-Kräuterhaube und Butternudeln	
Aphrodites Dessert	



Chochete vom 6. September 2005 René Zürcher

Zutaten für 8 Personen	Parmesan-Flan
• 6 Eier • 2 Eigelb • 3 dl Rahm • 100 gr Parmesan, frisch gerieben • etwas Butter • Salz, Pfeffer und Muskat • Saisonsalat • Rosenöll, Essig, Gewürze für Salatsauce	4 Förmchen mit 1,5 dl oder 9 Förmchen mit 1dl Inhalt oder Terrinenform mit 1 Liter Inhalt Die Förmchen mit etwas Butter austreichen. Die Eier in Chromstahlschüssel verquirlen, den Rahm dazugeben und gut verrühren. Den geriebenen Parmesan darunter ziehen und mit den Gewürzen abschmecken. Die Masse in die Förmchen oder Terrinenform füllen und im Steamer oder Dampfgarer garen. Garzeit: In Förmchen ca 8 Min. bei 100°C In Terrinenform ca 25 Min. bei 100°C Flan auf Teller stürzen und mit Saisonsalat servieren
Zutaten für 4 Personen	Kalbsfiletmédallions mit Tomatenkräuterhaube
• 8 Kalbsfiletmédallions à 60 gr • Salz, Pfeffer aus der Mühle • 1 EL Bratbutter • 1 dl roter Portwein • 2 dl Rotwein • 2 dl Kalbsfond • Tomatenkräuterhaube: • 150 gr getrocknete Tomaten in Öl • 1 Zwiebel • 2 Knoblauchzehen • 2 EL Olivenöl • 60 gr Pinienkerne • 1 Bund Petersilie • 50 gr geriebener Parmesan • 80 gr. eiskalte Butter • Gemüse: • ca 300 gr Saisongemüse • 2 EL Butter • 2 EL Mandelsplitter • Salz, Pfeffer aus der Mühle • Nudeln	Médallions würzen, in etwas Bratbutter beidseitig je 1 Minute braten und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Portwein, Rotwein und Kalbsfond zum Bratensatz geben, aufkochen und bei grosser Hitze auf 1,5 dl einkochen und beiseite stellen (gerechnet bei 4 Personen). Tomaten auf Küchenpapier abtropfen und grob hacken. Knoblauch schälen und hacken, im Olivenöl hellgelb dünsten und danach Tomaten beifügen. Die zuvor separat ohne Fett gerösteten Pinienkerne und die fein gehackte Petersilie mischen und zu den Tomaten geben; 3 Esslöffel der Weinreduktion beifügen und mit Pfeffer abschmecken. Die Mischung auf die Kalbsfiletmédallions verteilen und gut andrücken; Médallions auf einen hitzebeständigen Porzellanteller stellen und im Ofen bei ca 180°C 8 – 10 Min. überbacken. Kurz vor dem Servieren den Saucenfond aufkochen, die eiskalte Butter stückweise in die Sauce einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und separat zum Fleisch servieren. ACHTUNG: Die Sauce danach sofort servieren und nicht mehr aufkochen, ansonsten kann sie gerinnen! Das oder die Gemüse rüsten, in mundgerechte Stücke schneiden, würzen und in einer gelochten Schale im Steamer bei 120°C ca 4 Min. garen (Dampfgarer 100°C 10 Min.) Mandelsplitter in heisser Butter kurz bräunen und leicht würzen. Gemüse in Teller verteilen oder in eine Schüssel geben und die Mandelbutter darüber giessen. Dazu Butternudeln als Beilage



Chochete vom 6. September 2005 René Zürcher

Zutaten für 4 Personen	Aphrodites Dessert
• 500 gr Beeren, z.B. Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren • 1 kleine Duftrosenblüte • etwas trockener Weisswein, gut gekühlt • 4 EL Rosenblütensirup • 4 geeiste Duftrosenblüten • auf Wunsch etwas Schlagrahm Rosenblütensirup: • 40 ganze Duftrosenblüten • 1 Lt Wasser • 1 kg Zucker	Gewaschene und gerüstete Beeren in vorgekühlte Dessertglasschalen verteilen. Die Rosenblütenblätter abzupfen, den Blattansatz mit einer Nagelschere abschneiden und die Blätter ganz fein hacken. Den Weisswein mit dem Rosenblütensirup aromatisieren, die gehackten Rosenblütenblätter unterrühren und das Ganze über die Beeren giessen. Mit den geeisten Rosenblüten und ev. Etwas Schlagrahm garnieren Rosenblütensirup: Die Rosenblütenblätter abzupfen, den Blattansatz mit einer Nagelschere abschneiden. Die Blütenblätter auf Insekten und Unversehrtheit kontrollieren. Die Hälfte der Rosenblütenblätter mit dem Wasser aufkochen, auf der ausgeschalteten Wärmequelle zugedeckt etwa 20 Minuten ziehen lassen. Abseihen und den Sud auffangen. Die restlichen Rosenblütenblätter mit dem Rosensud aufkochen, auf der ausgeschalteten Wärmequelle zugedeckt wieder etwa 20 Minuten ziehen lassen. Abseihen und den Sud auffangen. Den Rosensud mit dem Zucker aufkochen. Sprudelnd heiss in vorgewärmte Flaschen (mit Bügel- oder Drehverschluss) füllen. Die Flaschen an einem zugfreien Ort abkühlen lassen und an einem kühlen, dunklen Ort lagern. Haltbarkeit: ungeöffnet etwa 1 Jahr

Prinzipiell eignen sich für die Verwendung in Küche, Heilkunde und auch Kosmetik alle frischen, ungespritzten und unbehandelten Duftrosen – am Besten aus dem eigenen Garten und selten aus dem Blumenladen. Duftrosen können sowohl englische Rosen, Zentifolien als auch Parfümrosen sein. Der ideale Zeitpunkt für die Ernte der Blüten ist ein warmer sonniger Vormittag von Juni bis August. Typische Küchenrosen sind z.B. "Lavender Dream" – Bibernellrose und Rosa Rubrinova "Mosquetta"

Bevor man die Rosenblütenblätter verarbeitet werden sie am Besten von Hand vom Blütenstängel gezupft. Hellen Blattansatz sollte immer entfernt werden, da er bitter schmeckt.

Am Besten macht man dies mit einer sauberen, kleinen (Nagel)Schere. Auch sollten die einzelnen Blätter mit einem feinen Pinsel von ev. Staub und Insekten befreit werden.