



Kochabend 15.04.19

Käsesuppe

*Gratiniertes Lamm-Carpaccio Auf Offenkartoffeln-
Kichererbsen-auberginen-Mix*

Orangen-Crêps mit Orangensalat

Für vier Personen

Ecki / Daniel

Käsesuppe



- 8 schein Brot
- 50 g Butter
- 100 g Bündnerfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 2 dl Weisswein
- 8 dl Gemüsebouillon
- 240 g Freiburger Vacherin
- 1 TL Paprika
- Salz Pfeffer nach Bedarf
- 2 EL glattblättrige Petersilie

1. Brotstücken in einer Bratpfanne ohne Fett rösten. Butter auf die Brotstücken streichen, Bündnerfleisch darauf verteilen.
2. Zwiebel fein hacken, in der warmen Butter andämpfen. Wein und Bouillon dazugießen, aufkochen, zugedeckt ca. 10 Min köcheln.
3. Käse dazureiben, Paprika begeben, verrühren, ca. 5 Min. fertig köcheln, würzen. Mit dem Pürierstab kurz aufschäumen. Petersilie grob schneiden, darüber streuen.



Gratiniertes Lamm-Carpaccio auf Offenkartoffeln-Kichererbsen-Auberginen-Mix

Offenkartoffeln-Kichererbsen-Auberginen-Mix

4	Knoblauchzehen, geviertelt
6 EL	Fine Food Olive.v. Leccio DOP (Olivenöl)
2 EL	Fine Food Dukka
2 EL	grobkörniger Senf
1	Handvoll Erdnüsse
400 g	Frühkartoffeln
200 g	Auberginen in dünnen Scheiben
100 g	Kichererbsen aus der Dose
1 TL	Grobkörnige Salt Flakes

Lamm-Carpaccio

660 g	Rack of Irish Lamb
3 EL	Butter flüssig abgekühlt
1 EL	Sesamöl
1 EL	Marushima Shoyu (Sojasauce)
1 TL	Erdnussbutter
1 TL	Miel de Lavanda
Wenig	Piment (Nelkenpulver)
Wenig	Murray River Salt Flakes
¼	Salatgurke
2 EL	griechischer Joghurt
einige	Pfefferminzblätter

Zubereitung:

Offenkartoffeln-Kichererbsen-Auberginen-Mix

Alle Zutaten in einer Schüssel mischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Garen im Ofen ca. 30 Min, Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens

Lamm- Carpaccio

Das Fleisch von den Knochen trennen, in dünne Scheiben schneiden (2-3mm), auf ein mit Öl bestrichenes Blech legen. Butter mit Zutaten und Honig verrühren, Fleisch damit bestreichen. Überbacken ca. 2 Min. auf der obersten Rille der auf 240 Grad vorgeheizten Grillfunktion des Ofens. Fleisch mit Piment und Salz würzen, sofort anrichten.

Anrichten garnieren

Offenkartoffeln-Kichererbsen-Auberginen-Mix auf den Teller verteilen, Lamm darauf anrichten, mit Gurkenscheiben, Joghurt und Minzen garnieren.

Orangen Crêpes mit Orangensalat



Zutaten

2	Eier
1,5 dl	Mineralwasser mit Kohlensäure
1 dl	Milch
1 TL	Vanillezucker
2 Prisen	Salz
100 g	Weissmehl
4 EL	Sonnenblumenöl
3	Orangen
4 Kugeln	Glace, z. B. les trois noix oder Vanille Puderzucker

Zubereitung

Alle Zutaten bis und mit Mehl zu einem glatten, dünnflüssigen Teig rühren. 3 EL Öl dazugeben. Von einer Orange die Schale fein dazu reiben. Eine beschichtete Bratpfanne mit wenig Öl erhitzen. Etwas Teig hineingeben. Unter Schwenken der Pfanne den Teig dünn auslaufen lassen. Bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun backen. Mit restlichem Teig gleich verfahren und ca. 12 Crêpes backen.

Von den Orangen die Schale mitsamt weisser Haut wegschneiden. Orangen in feine Scheiben schneiden, den Saft auffangen. Crêpes mit Orangen samt Saft und Glace anrichten. Nach Belieben mit Puderzucker, Orangenzesten und gehackten Pistazien bestreuen.