

**THURVITA**

Lebenswert – ein Leben lang.



*Schön, dass  
du da bist!*

# Rezept-Büechli

Förderverein Kochkurs 2023

# Menu

Forellenpralinen



Rosmarinsuppe mit Honig



Basilikumgranita



Geschmorte Kalbskopfbäckli  
verfeinert mit Zartbitterschokolade  
begleitet von geräucherter Bramatapolenta  
und Schwarzwurzelcoulis



Ofenküchlein | Eclair  
mit Vanillecrème

Alle Rezepte sind für 10 Personen gerechnet



# Amuse Bouche

## Forellenpraline



### Zutaten:

400 g	Forellenfilet, geräuchert
100 g	Frischkäse (z.B. Cantadou)
1 Messerspitze	Koriander
1 EL	Schnittlauch, fein geschnitten
	Salz, Pfeffer
4	Eigelb
10 EL	Paniermehl
	Mehl

### Lauchnest

1 Stange	Lauch
4 dl	Frittieröl
Salz, Pfeffer aus der Mühle	



### Zubereitung:

Die geräucherten Forellenfilets in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Frischkäse in einen hohen Mixbecher geben. Mit Koriander, Salz und Pfeffer würzen.

2 Eigelb dazugeben und zu einer homogenen Masse pürieren. Zum Schluss den Schnittlauch und 4 EL Paniermehl unterziehen. Mit angefeuchteten Händen aus der Masse kleine Pralinen formen. Zuerst in Mehl, Ei und dann im restlichen Paniermehl wenden. Kühlstellen bis zum Gebrauch.

Den Lauch rüsten, waschen und in möglichst dünne Streifen schneiden. Umso feiner du schneidest, umso schöner wird das Endresultat. Einen Kochtopf mit gesalzenem Wasser erhitzen und eine Schüssel voll mit Eiswasser (viel Eis) bereitstellen.

Den Lauch in das sprudelnde Wasser geben und einmal kurz aufkochen lassen. Mit Hilfe einer Schaumkelle die Lauchstreifen in das Eiswasser geben, abkühlen und anschliessend gut abtropfen lassen. Dies bewirkt, dass der Lauch nicht weitergart und bissfest bleibt. Ausserdem bleibt durch den Kälteschock die Farbe des Lauchs besser erhalten.





# Vorspeise

## Rosmarinsuppe mit Honig



### Zutaten:

4	Eschalotten
4	Champignons
50 g	Schwarzwurzel
1	Knoblauchzehe
1	Lorbeerblatt
40 g	Butter
5 dl	Geflügelbouillon
100 ml	Vollrahm
3 Zweige	Rosmarin

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Honig



### Zubereitung:

Eschalotten, Champignons und Schwarzwurzeln rüsten und in feine Würfel schneiden. Alles in einem mittleren Kochtopf mit der Butter und dem Lorbeerblatt andünsten und mit der Geflügelbouillon auffüllen. Zur Hälfte einkochen lassen.

Dann den Vollrahm und die Rosmarinzweige begeben und bei kleiner Stufe für 20 Minuten ziehen lassen. Rosmarin wieder entfernen und die Suppe durch ein Sieb passieren.

Honig in jede Tasse geben, Suppe aufschäumen, ebenfalls in die Tasse giessen und servieren.

*Persönliche Notizen*

zur Vorspeise

---

---

---



# Zwischengang

## Basilikumgranita



### Zutaten:

1 Bund	Basilikum
3 dl	Wasser
100 g	Zucker
1	Zitrone
0.5 dl	Weisswein



### Zubereitung:

Ein paar Basilikumblätter für die Garnitur beiseite legen, den Rest grob hacken und in eine Schüssel geben. Wasser und Zucker aufkochen und heiss über den gehackten Basilikum giessen. Auskühlen lassen.

Basilikumsuppe absieben, Zitrone auspressen und zusammen mit dem Weisswein zum Sirup geben. Flüssigkeit in eine Form (am besten eignet sich eine Gratinform) geben und in den Tiefkühler stellen.

Alle 30 Minuten mit einer Gabel oder einem Schwingbesen durchrühren. Durch das Rühren mischen sich Eiskristalle in die Masse und es entsteht die unverwechselbare Granita-Konsistenz.

Zur Fertigstellung die Granite nochmals kräftig rühren. In Whiskey-Gläser (Tumbler) oder in tiefe Schälchen einfüllen. Mit dem restlichen Basilikum garnieren.

Tipp: Ein Schluck eiskalter Wodka würde hervorragend in die Granita passen.

*Persönliche Notizen*  
zum Zwischengang

---

---

---

---

# Hauptgang

Geschmorte Kalbskopfbäckli  
verfeinert mit Zartbitterschokolade  
begleitet von geräucherter Bramatapolenta  
und Schwarzwurzelcoulis



## Zutaten Kalbsbäckli:

4	Kalbskopfbäckli à 200 g
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Mehl
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
2	Karotten
1	Lauch
1	Stangensellerie
5dl	Rotwein
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
1	Lorbeerblatt
1 Dose	gehackte Tomaten (400g)
1 dl	Rindsbouillon
50 g	Zartbitter-Schokolade (mind. 70% Kakaoanteil)



## Zutaten Bramatapolenta:

200 g	Bramatapolenta
4 dl	Milch
4 dl	Wasser
1 TL	Gemüsebouillon
1 - 2 EL	Butter
100 g	Scamorza Käse (geräucherter Mozzarella, im Fachhandel erhältlich)

Salz , Pfeffer aus der Mühle



## Zutaten Schwarzwurzel-Coulis:

400 g	Schwarzwurzeln
1.5 dl	Vollrahm
1 Zweig	Thymian

Salz , Pfeffer aus der Mühle



## Zubereitung:

Zuerst das ganze Gemüse inklusive Zwiebeln und Knoblauch rüsten und in 3 cm grosse Würfel schneiden. Backofen auf 150°C vorheizen. Einen Römertopf oder Brattopf erhitzen.

Bäckli würzen mit Mehl bestäuben und zusammen mit Bratbutter im Topf auf beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten und wieder herausnehmen.

Das Gemüse in die Pfanne geben, würzen und kurz dünsten. Mit dem Rotwein ablöschen, Rosmarin und Lorbeer begeben und alles für 5 Minuten kochen lassen.

Bäckli, Rindsbouillon und gehackte Tomaten begeben und kurz aufkochen lassen. Danach zugedeckt im Ofen bei 150°C für 2 Stunden schmoren.

40 Minuten vor Ende der Schmorzeit Polenta und Schwarzwurzel-Coulis ansetzen. Dazu Wasser und Milch zusammen mit dem Gemüsebouillonpulver in einem hohen Kochtopf aufkochen. Dann die Polenta unter ständigem Rühren in die Flüssigkeit einrieseln lassen. Auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren für ca. 40-45 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schwarzwurzel rüsten, in kleine Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer in mittlerem Kochtopf dünsten. Mit Rahm auffüllen, nochmals abschmecken und auf mittlerer Stufe köcheln lassen. Einen Zweig Thymian begeben und Schwarzwurzel leicht zerkochen lassen. Thymianzweig entfernen und die Schwarzwurzeln kräftig pürieren.

Es sollte eine cremige Konsistenz (Coulis) entstehen. Mit Folie abdecken und warm stellen.



# Dessert

## Brandteig für Ofenküchlein | Eclair



### Zutaten Brandteig:

200 g	Wasser
120 g	Öl
25 g	Zucker
190 g	Mehl
5 g	Salz
3 - 4	Eier



### Zubereitung:

Wasser, Öl, Zucker zusammen aufkochen. Milch begeben, abrösten, bis eine kompakte Masse entsteht.

Salz mit der Masse ins Rührgerät geben. Eier während die Masse am Rühren ist nach und nach begeben. Es muss eine klebrige Masse entstehen. Beliebig dressieren und mit Ei bestreichen.

Bei 210 Grad, ohne die Türe zu öffnen, backen. Beim Öffnen der Ofentüre würden die Beutel sofort zusammenfallen

### *Persönliche Notizen*

zum Brandteig

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



# Dessert

## Vanillecrème zum Dressieren



### Zutaten:

400 g	Milch
60 g	Zucker
100 g	Milch
60	Vanillecrèmepulver



### Zubereitung:

Milch und Zucker zusammen aufkochen.

Sobald die Milch kocht, wird das angerührte Cremèpulver dazu gegeben und unter ständigem Rühren noch einmal aufgekocht, bis sie «blubt».

Vanillecrème mit Folie abdecken, vollständig erkalten lassen.

Vanillecrème vor Gebrauch aufschlagen und ev. noch ein wenig steifen Rahm darunterziehen.

### *Persönliche Notizen*

zur Vanillecrème

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

