

**KC Längenberg**  
**Kochen vom 13.07.2018**

---

**Menü**

**Apéro-Plättli**



**Ravioli di funghi**



**Rindshohrückensteak mit  
Ruth's u René's Chrütterbutter  
Rosmarinkartoffeln  
gedämpfte Tomaten**



**sommerlicher Fruchtsalat  
Vanilleglace**

**Kreiert von: René Herrmann und Michael Schmid**

# Ravioli di funghi



## Ravioliteig

250 g **Weissmehl**  
1.5 dl **Flüssigkeit**

in eine Schüssel geben  
2 frische Eier, 1 Esslöffel Öl und 3 Esslöffel Wasser

alles gut verklopfen, begeben, mischen,  
zu glattem, geschmeidigem, elastischem  
Teig kneten, Kugel formen, unter einer  
heiss ausgespülten Schüssel bei  
Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen  
lassen. Ravioli formen und zubereiten

## Füllung

Olivenöl  
250 g  
20 g

1 Knoblauchzehe  
1 Bund Petersilie  
1 TL Oreganoblättchen  
3 EL Parmesan  
2 EL Paniermehl  
2 EL Mascarpone  
0.5 TL Salz

zum Anbraten in einer Bratpfanne heiss werden lassen  
Champignons, geviertelt portionenweise anbraten  
getrocknete Steinpilze, eingeweicht, abgetropft, gehackt kurz  
mitbraten, Hitze reduzieren  
gepresst  
fein gehackt  
gehackt alles andämpfen, mit den Pilzen pürieren  
gerieben

wenig Pfeffer alles mit dem Pilzpüree gut mischen, kühl  
stellen, Ravioliteig auswallen, füllen

# **Rindshohrückensteak mit Rosmarinkartoffeln gedämpfte Tomaten**



## **Rosmarinkartoffeln**

800g            Kartoffeln

Olivenöl

Rosmarinzweige

Salz, Pfeffer

Kartoffeln waschen und je nach Grösse in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, vierteln oder halbieren. Auf ein grosszügig bebuttertes Blech legen. Salzen, mit Butterflocken belegen oder mit Bratcrème bestreichen.

Im oberen Teil des auf 200°C vorgeheizten Ofens ca. 25 Minuten backen. Mit Rosmarin bestreuen und weiterbacken, bis die Kartoffeln weich und leicht gebräunt sind.

## **Gedämpfte Tomaten**

Tomaten – 6 Stück

Zwiebel – 1 Stück

Knoblauchzehe – 1 Stück

Petersilie – nach Belieben

Butter – 30 Gramm

Majoran, Basilikum, Oregano – wenig

Die fein gehackte Zwiebel, Knoblauchzehe und Petersilie auf die Tomaten verteilen.

Anschliessend im Steamer dämpfen

## **Rindshohrücken Steak**

In Bratbutter anbraten und zu den Beilagen hinzugeben und servieren.

# Sommerlicher Fruchtsalat mit Vanilleglace



## Sirup für Fruchtsalat

1 dl **Wasser** mit 2 EL **Zucker**  
aufkochen, auskühlen.

1 EL **Zitronensaft** und wenig  
**Kirsch**, nach Belieben, begeben.

Früchte nach Wahl  
begeben, mischen.

Tipp: Eignet sich für Früchte  
mit wenig Saft.

## Fruchtsalat

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Ziehen lassen: ca. 30 Min.

2 Esslöffel **Zucker**

2 Esslöffel **Zitronensaft** in einer Schüssel verrühren

**Früchte**, je nach Saison,  
in Stücken begeben, mischen, ca. 30 Min. zugedeckt

ziehen lassen, dadurch entwickeln  
die Früchte noch mehr Aroma

**Hinweis:** Je nach Sorte und Reifegrad der Früchte etwas mehr Zucker  
verwenden.

Eine Kugel Vanilleglace zum Servieren.