

KochArena muba 2010

Rezepte Freitag, 12.2.2010

Aargauertag



Herr Bernhard Bühlmann, Gasthof Bären Mägenwil

**Paniertes Rehkotelett mit Birnbrotgewürz
auf Rosmarin-Chratzete mit Wirsing, Rüeblü und Linsensprossen**

In Weissbrot und Birnbrotgewürz panierte Aargauer Rehkotelettes auf Rosmarin-crêpe-Chratzete mit Gemüse angerichtet. Das feingeschnittene Gemüse wird mit den Crêpestreifen kurz in Butter gedünstet. Am Schluss alles mit einem feinen Wildjus umgiessen.

**Pouletbrüstchen-Mille-Feuilles mit Sellerie und Lauch auf frischen Kräutersaitling Pilzen
Tomatenwürfel und Kartoffelperlen**

Die Mägenwiler Pouletbrüstchen werden bei wenig Hitze in der Pfanne gebraten. Der Sellerie wird geschält und in Scheiben geschnitten. Im Zitronenthymianwasser weichkochen.

Den Lauch in feine Streifen schneiden und blanchieren. Dann werden diese Zutaten abwechslungsweise zu einem Turm aufgeschichtet. Die gedünsteten Tomatenwürfel und Kräuterseitlinge darüber drapieren und die goldgelb gebratenen Kartoffelkugeln rundherum legen.

Remo Wieser, Hotel Schützen

Carrée vom irischen Küstenlamm langsam gegart in einer Kruste von Dunkelbiersenf, Ahumada Salz und gestossenem Malabar Pfeffer serviert an seiner Sauce auf Kartoffelstock durchzogen mit Kerbel und glasiertes Baby Gemüse

Zum kochen der Gerichte werden nur Salze von den Rheinsalinen benutzt.

Dunkelbiersenf und Biersauce werden mit Produkten von Feldschlösschen zubereitet.

Franz Jonke

Kaninchenrückenfilet in 2 Variationen „ Argovia“

Mit Speck umwickeltes Kaninchenrückenfilet fein mariniert am Spiesschen gebraten, Würfel vom Kaninchenrückenfilet an Apfelweinsauce mit kleinen Apfelstückchen und Sultaninen. Dazu ein pikanter Kartoffelstock mit Pilzen, Schalotten und Thymian. Als Gemüse gibt es ein mit Honig glasiertes Karottenduo.

Forellenfilet „Kreation Muba 2010“

Ein pochiertes Forellenfilet wird auf gedünstetem Randengemüse angerichtet. Aus dem Poschierfond wird eine leichte Merrettich-Senfsauce zubereitet, welcher beim servieren noch Stückchen vom geräucherten Forellenfilet beigelegt werden. Als Stärkebeilage gibt es Ebly(Hartweizen) mit Gemüsewürfelchen, welcher mit Safran und Reibkäse vollendet wird.