



Datum: 9. Januar 2007 Chochender: Geri Stuber	Thema: Geri's Festtagsmenu
Nüsslissalat mit geräucherter Entenbrust	
Bärenkrebse an Safranrahmsauce mit Reis	
Gefüllte Pouletbrüstchen mit Steinpilzrahmsauce dazu gewalzte Nudeln	
Apfel-Weinbeerencaramel mit Mandeln und Caramelglace	



Chochete vom 9. Januar Geri Stuber

Zutaten für 4 Personen	Nüsslisalat mit geräucher Entenbrust
• 30g Schalotten, gewürfelt • 1 Messerspitze Knoblauch gepresst • 2 El Senf • 3 El Öl (Sonnenblumen) • 5 El Balsamico • 2 El Weinessig • 1 Hand voll frisch gehackter Petersilie • 1 Tomate zum Garnieren • Salz, Pfeffer aus der Mühle	Alle Zutaten in einem Gefäss zu einer sämigen Salatsauce rühren und abschmecken bis es passt! 40 g geräuchte Entenbrust geschnitten Die fein geschnittene Entenbrust unten auf einem grossen Teller fächerförmig anrichten, den Salat in die Mitte geben und mit Dressing beträufeln. Mit einem Tomatenschnitt garnieren.



Zutaten für 4 Portionen	Bärenkrebse an Safranrahmsauce mit Reis
• 12 Bärenkrebsschwänze mit Schale • 1,5 dl Rahm • 1 Btl Safranfäden • 1,5 dl Weisswein • 2 mittlere Schalotten • 2 Knoblauchzehen gepresst • 2 dl Fischfond in Pulverform zum anrühren • Ouzo oder Pernod zum abschmecken • Salz • Cayennepfeffer • Schwarzer Pfeffer nach belieben zum rassig abschmecken • Reis (individuelle Reissorten es passt fast alles)	Zubereitung Die Bärenkrebse aus der Schale lösen (unten die Rippen aufschneiden und herauslösen) Trocknen mit Küchenpapier Die von der Schale befreiten Krebse einen Behälter geben und mit ca. 3 – 4 El gutem Olivenöl begiessen den Knoblauch dazugeben etwas Salz und Pfeffer begeben untereinander mischen und ca. ½ Std. marinieren lassen. Die Schalen der Krebse mit den fein gehackten Schalotten in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten bis sie leicht rot werden, anschliessend mit Weisswein ablöschen und unter gelegentlichem Wenden etwas einköcheln lassen. Nach ca. 5 – 10 Minuten den Fischfond beifügen und aufkochen lassen. Das ganze in ein feines Sieb über einer Sauteuse geben und die Schalen etwas ausdrücken damit die ganzen Aromen ausgepresst werden. Den Rahm begeben die Safranfäden vorsichtig einbinden und unter

	rühren etwas einköcheln lassen bis eine sämige Sauce entsteht mit etwas Cayenne Pfeffer, schwarzem Pfeffer, allenfalls etwas Salz und einem Schuss Ouzo oder Pernod fertig abschmecken. Zwischendurch Die Krebschwänze von der Marinade abtropfen, und in heissem Olivenöl ca. 3-4 Minuten unter ständigem Wenden goldbraun werden lassen herausnehmen und warm stellen bei 80°C. Den Inhalt des Reises gemäss Packungsangaben zubereiten. Anrichten Auf grossen flachen Tellern mit einer kleinen Glacezange 2 Kugeln Reis auf den vorgewärmten Teller geben Mit einem Löffel ein Saucenspiegel auf den Teller geben 3 Krebschwänze schön darauf anrichten mit 1 Cherrytomate und 2 Schnittlauchstängeli und nach weiteren Fantasien schön garnieren und sofort servieren.
--	---



Zutaten für 4 Portionen	Gefüllte Pouletbrüstchen mit Steinpilzrahmsauce
4 Pouletbrüstchen ca.130 -150 g Füllung: 80 g geschn. Schweinefleisch 80 g geschn. Kalbfleisch 1 Schalotte ca. 20 g 1 ½ El Mehl 1 Ei 60 g getrocknete Steinpilze und Champignons am Vortag in Wasser eingelegt 1 in Olivenöl eingelegte getrocknete Tomate (ca. 10 g) 1 ½ Tl Gemüsestreubouillon - Pfeffer aus der Mühle Sauce: 30 g Butter (20 g gefrorene Butter) - Ca. 150 g Steinpilze frisch oder abgetropft vorher in Wasser eingelegt (Wasser nicht weggiessen!) 2 dl Gemüsebouillon	Pouletbrüstchen in der Mitte der Brüstchen mit einem langen sehr schmalen Messer eine Tasche schneiden, so dass vorne nur eine kleine Öffnung entsteht! Kalb und Schweinefleisch mit der Schalotte, dem Ei, der Gemüsebouillon, dem Mehl und mit Pfeffer abgeschmeckt in einen Cutter geben und sehr fein Pürieren, so dass ein Brät entsteht. 30 g Abtropfgewicht, der am Vortag ins Wasser eingelegten Pilze und die Tomate sehr fein Hacken und untermischen. In einen Dressiersack geben und vorsichtig in die vorbereiteten Pouletbrüstchen einfüllen mit einem feinen Druck gleichmässig im Innern der Brüstchen verteilen Wichtig: Die Masse muss sehr weich sein damit sie aus dem Dressiersack in die Brüstchen gespritzt werden kann! Zubereitung Die gefüllten Brüstchen aussen mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen im Mehl wenden und bei mittlerer Hitze unter ständigem Wenden ca. 8 Minuten anbraten. In eine Schale geben und im Ofen bei ca. 100°, 30 Minuten ziehen lassen.

• 2 dl Bratensauce • 2 dl des Pilzwassers • 1 Bd. Petersilie • frische gewalzte Nudeln	Die restlichen abgetropften Pilze mit 3, fein gehackten Schalotten in der Butter andünsten, mit einem Schuss Weisswein ablöschen aufköcheln lassen und 2 dl Gemüsebouillon, 2 dl Bratensauce, und 2 dl des Pilzwassers dazugeben und weiter aufköcheln lassen bei kleinem Feuer ca. 10 Minuten, anschliessend den Rahm zugeben und weiterköcheln bis die Sauce eine sämige Konsistenz erhält, ansonsten mit einem Bindemittel etwas nachhelfen z.B. etwa 20 g gefrorene Butter. 1 El Gehackte Petersilie dazugeben und mit Pfeffer und etwas Cayenne abschmecken Gewalzte Nudeln Frische gewalzte Nudeln gemäss Zubereitungsvorschlag in leicht gesalzenem Wasser al dente kochen und mit etwas Butter abschmelzen 1 Prise Muskatnuss darunterziehen. Anrichten Nudeln mit einer Fleischgabel wellenförmig auf einen weiten vorgewärmten Teller geben, mit der Steinpilzrahmsauce einen Spiegel machen das schräg aufgeschnittene Brüstchen fächerförmig darauf anrichten, 1 ganze getrocknete in Olivenöl eingelegte Tomate und ein Petersilienzweig als Dekor dazulegen und sofort servieren
---	--



Zutaten für 4 Portionen	Apfel- Weinbeerencaramel mit Mandeln und Caramelglace
• 100 g Weinbeeren weiss • 100 g Mandelstäbchen • 100 g Zucker • 80 g Butter • 1 Apfel in flache Scheibchen geschnitten • 1zügiger Schuss Calvados • 1 Prise Zimt • 4 Kugeln Caramelleis • Pfefferminzzweiglein • Grenadinesirup	Die Butter in eine Pfanne geben den Zucker dazu geben und aufschäumen lassen die Mandelstäbchen und die Weinbeeren dazugeben Die Apfelstücklein dazugeben, mit einem zügigen Schuss Calvados ablöschen Flambieren und bis zu einem feinen dickflüssigen Caramel einköcheln lassen. Anrichten Mit einem Löffel die Karamellmasse in die Mitte eines Tellers geben ein Seelein machen und 1 Kugel Caramelglace in die Mitte aufsetzen. Rundherum mit Grenadinesiruptropfen und 1 Pfefferminzzweiglein verzieren