



Datum: 3. März 2001 Chochender: Geri Stuber	
Curryreissalat mit Fischröllchen	
Kaninchenschenkel mit Speck in Gemüse – Ofenkartoffeln à la Geri dazu Rüebli mit Mayoran	
Dessertvariationen mit Glace	



Kochete vom 3.März 2001 von Geri Stuber

Zutaten für 4 Personen	Curryreissalat mit Fischröllchen
200 gr Trockenreis im Salzwasser al dente gekocht 1 Schalotte, fein gehackt 100 gr Ananas, in feine Würfel geschnitten 2 EL Saft der Ananas ½ Apfel, in feine Scheiben geschnitten 1 EL Curry, Madras, scharf 3 – 4 EL Mayonnaise 1 TL Streubouillon 2 EL Essig 1 EL Zitronensaft für die Fischröllchen: 200 gr Flundernfilet od. anderer Edelfisch – max. 1 kleineres Filet pro Person 2 Lorbeerblätter, in feine Streifen geschnitten 1 TL Fischgewürz 100 gr Mascarpone für Sabayon: 2 Eigelb 1 ½ dl Apfelwein 2 EL Rahm - etwas Pfeffer	Den ausgekühlten Reis mit allen nebenstehenden Zutaten vermischen und abschmecken. Auf einen weiten Teller anrichten, die Fischröllchen dazugeben mit der Sabayon nappieren mit einem Peterli garnieren und servieren. Die Filets auf der silber schimmernden Seite mit Fischgewürz bestreuen und mit Mascarpone bestreichen. Die fein geschnittenen Lorbeerblätter auf den Frischkäse legen und sorgfältig einrollen - mit einem Zahnstocher fixieren. Anschl in einem Körbchen über dem Wasserdampf ca. 4 – 6 Min. Garen Alle Zutaten in eine Schüssel geben, mit dem Schwingbesen gut verrühren, im Wasserbad zu festem Schaum schlagen, Schüssel aus dem Wasserbad nehmen, etwas weiterschlagen abschmecken und sofort über die Fischröllchen geben.
Zutaten für 4 Personen	Kaninchenschenkel mit Speck im Gemüse
4 Kaninchenschenkel ausgebeint 4 Specktranchen 4 kleine Lorbeerblätter 2 TL Majoran 2 TL Koriander 2 EL Olivenöl - Mehl zum Wenden des Fleisches - Salz, Pfeffer, Currypulver 1 Zwiebel, fein gehackt 1 Knoblauchzehe, fein gehackt 1 EL Thymianblättchen 2 kleine Lauchstengel, in 1 cm breite Streifen geschnitten 2 Fenchel, mittel, mit Kraut, geviertelt 1 dl Gemüsebouillon 0,5 dl Weisswein oder Apfelwein Ofenkartoffeln: 4 – 6 mittlere Kartoffeln, geviertelt 2 EL Olivenöl ½ TL Paprika - Salz, Pfeffer aus der Mühle 2 Knoblauchzehen, gepresst Rüebli mit Mayoran: 4 Mittlere Rüebli, in Streifen geschnitten 1 EL Majoran 20 gr Butter	Schenkel auseinanderklappen und innen mit den Gewürzen füllen. Im Mehl wenden, mit der Specktranche umwickeln, mit einer Küchenschnur zu einem Päckli zusammenbinden.. Das Olivenöl in einer hohen Pfanne erhitzen und die Kaninchenpäckli scharf anbraten. Nach dem Anbraten Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit Curry Salz und Pfeffer gut würzen und warmstellen. Alle Gemüsezutaten, Thymian, Zwiebeln und Knoblauch nach dem Anbraten in die Pfanne zugeben und mitdünsten bis das Gemüse leicht glasig wird. Anschliessend 1 dl Gemüsebouillon und den Wein dazugießen, die warmgestellten Fleischstücke in der Pfanne zwischen das Gemüse legen und zugedeckt auf kleinem Feuer 30 -40 Minuten schmoren lassen. Die Kartoffelviertel fein einschneiden, mit dem Olivenöl und den übrigen Zutaten eine Marinade zubereiten und die Kartoffeln in einer Schüssel in der Marinade wenden, auf ein Ofenblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 220° auf der mittleren Rille ca. 30 Minuten Backen. Rüebli mit 1 El Streubouillon würzen und über dem Wasserdampf in einem Körbchen ca. 15 – 20 Min. dämpfen In einer Teflonpfanne Butter schaumig aufköcheln Majoran hineingeben und die Rüebli darin schwenken, - fertig.
Zutaten für 4 Personen	Dessertvariationen mit Glace
100 gr Cremant Schokolade 2 EL Zucker 30 gr Zucker 1 Apfel 1 Orange, filetiert 2 Ananasscheiben 400 gr Vanilleglace 1 Glas Erdbeermark - Pfefferminze als Garnitur	Cremant Schokolade im Wasserbad flüssig machen. Die Früchte in einer Teflonpfanne mit dem Zucker und der Butter andünsten je 1 El Orangensaft und Zitronensaft dazugeben, aus der Pfanne nehmen und auf einem weiten Teller dekorativ anrichten. Mit 1 El Erdbeermark ein Spiegel auf den Teller geben und 2 Kügelchen Vanilleglace auf den Spiegel geben. Die zähflüssige Schokolade in ein Plastiksäcklein geben, die eine Ecke mit einer Schere abschneiden, dass eine sehr kleine Öffnung entsteht – mit der Schokolade Nadelstreifen über die Früchte ziehen, mit einem Pfefferminzblättchen garnieren –fertig.