



Datum: 3. März 2002 Chochender: Geri Stuber	
Frühlingssalat mit Morcheln in Butter und Kürbiskernöl	
Muschel – Crevettenspiessli an Knoblauchschaumbuttersauce	
Truthahnwürfeli an Cherrysauce mit fernöstlichem Basmatireis	
Flambierte Fruchtspiesse	



Kochete vom 3. März 2002 : Geri Stuber

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung
1. Entree: Frühlingssalat • 100 g frische Kefen • 150 g grüne Spargeln • Je ¼ rote und gelbe Paprika • 10 g getrocknete oder 100g frische Morcheln • 1 mittlere Schalotte • frische Petersilie • 1 El Kürbiskernöl • 1-2 El Sonnenblumenöl • 2-3 El Balsamicoessig • 1 El trockene Gemüsebouillon • eine Prise schwarzer Pfeffer	Spargeln in leicht gesalzenem Wasser weichkochen, ca. 8-10 Min. Kefen in einer Sauteuse in etwas Butter andämpfen so dass sie noch ein wenig Biss haben. Paprikas halbieren und 3-4 min. im Steamer dämpfen herausnehmen, die Haut abziehen und in feine Streifen schneiden, in der Sauteuse mit etwas Butter und Wasser ¾ Std. zugedeckt leicht köcheln lassen. Nach dem Vorbereiten die diversen Gemüse auf einem weiten Teller schön anrichten. Die Salatsauce mit nebenstehenden Zutaten aufmontieren und über den Salat träufeln. <i>Nicht alle Paprikastreifen für den Salat verwenden und für die Garnitur der Fischspiesschen aufheben</i>
2. Vorspeise • 250g Riesen Crevetten roh geschält • 250 g Jakobsmuscheln (Coquilles St. Jacques) • 50 g Kochbutter • 2-3 Knoblauchzehen • Salz Pfeffer, Cayennepfeffer • 1 dl Schlagrahm	Fisch Spiesschen Die Crevetten und die Jakobsmuscheln in heissem Wasser kurz blanchieren. Abwechslungsweise auf einem Spiesschen stecken In heissem Olivenöl beidseitig ca. 1- 1½ Min. sehr scharf anbraten. In einem kleinen Pfännchen die Butter erwärmen und die Knoblauchzehen mit einer Presse begeben. 3-4 El Schlagrahm begeben, 1 Prise Salz begeben und kurz aufschlagen bis sich eine schaumige Sauce gebildet hat. Auf einem leicht vorgewärmten Teller anrichten, mit der Sauce nappieren und mit Paprikastreifen und einem Petersilienblümchen dekorieren. Sofort servieren! Dazu passt frisches Paguette!
3. Hauptspeise • 600 g Trutenbrust • Salz, Pfeffer • ½ El Maizena • Bratbutter oder Olivenöl Sauce • 80 g Speckwürfel • 2 TI Rosmarin • 1 Zwiebeln • 1 Knoblauchzehe • 1 TI Tomatenpüree • 0.5 dl. Sherry • 1 dl Ochsenbouillon • 250 g Qimi oder Saucenrahm • ½ TI Maizena • Salz Pfeffer, Cayennepfeffer • 1 kleiner Rosmarinweig • 6 dl Wasser leicht gesalzen • 200 gr. Basmatireis • ½ TI Kurkuma • 2-3 Gewürznelken • ½ Zimtstängel • 1 El Butter • z.B. Lorbeerblätter zum garnieren	Truthahnwürfeli an Sherrysauce Den Backofen auf 75°C vorheizen und eine Gratinform hineinstellen. Trutenfleisch in 2 cm grosse Würfel schneiden mit Salz und Pfeffer würzen, mit Maizena bestäuben und gut vermischen. In der Bratbutter oder im Olivenöl ca. 2 Min. scharf anbraten in vorgewärmte Gratinform geben und im Ofen ca. 30 Min. nachgaren lassen. In der Bratpfanne die Speckwürfel anbraten, Hitze reduzieren die fein gehackten Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin begeben, gut andämpfen. Mit Sherry ablöschen etwas einköcheln lassen, die Bouillon dazugeben. Qimi oder Saucenrahm dazugeben, Maizena einrühren, mit Salz Pfeffer und Cayenne abschmecken, etwas einkochen lassen und das Fleisch wieder dazugeben, untereinander rühren und servieren! Fernöstlicher Basmati Reis Alle Zutaten bis auf die Lorbeerblätter in eine Pfanne geben, aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 12 Min. köcheln. Den Butter darunterziehen und anrichten mit einem Lorbeerblatt garnieren Tipp. Die ganzen Gewürze wie Nelken und Zimtstängel vor dem Anrichten entfernen.
4. Dessert • Saisonfrüchte z.B. Äpfel, Birnen, Bananen Ananas usw. • 4 Holzspiesschen • 1 dl. Orangensaft • Stock Orange-Brandy • 40 g Butter • Zimt gemahlen • 3 El Zucker • 4 Vanillestengel	Flammierte Fruchtspiesse mit Vanilleglace Alle Zutaten in eine Wasserdampfwanne geben und gut verrühren. Im Wasserbad die Masse ununterbrochen Rühren bis knapp vor den Kochpunkt bringen. Wenn die Masse dicklich und schaumig ist in Dessertgläsern anrichten und mit der Hölle zum servieren bereitstellen.