



Datum: 11.März 2011 Chochender: Geri Stuber	Thema: Frühjahrs gelüste
Lauchcroustinis	
Fischsüppchen King Georg	
Kaninchenfilets mit Zitronensauce Trockenreis mit Pinienkernen und Korinthen	
Frühlingstraum	



Chochete vom 11. März 2011 von Geri Stuber

Zutaten für 4 Personen	Lauchcroustinis
• 100 g Bratspecktranchen • 200 g Bleichlauch • 1 Esslöffel Olivenöl • Salz, Pfeffer • 100 g Crème fraîche • 1 Rolle Blätterteig, rechteckig ausgewählt • 1 Eigelb • 1 Esslöffel Milch	Ergibt 6 Stück Die Bratspeckscheiben in dünne Streifen schneiden. Den Bleichlauch rüsten, waschen und in feine Ringe schneiden. In einer mittleren Pfanne das Olivenöl erhitzen. Den Speck darin langsam knusprig braten. Dann den Lauch beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen und unter häufigem Wenden 2–3 Minuten dünsten. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Dann die Crème fraîche untermischen. Den Blätterteig in 6 gleichmässige Stücke schneiden. Die Ecken der Blätterteigstücke leicht zur Mitte hin falten und andrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Eigelb und Milch verrühren und die Teigländer damit bestreichen. Dann die Lauch-Speck-Masse auf die Mitte der Teigstücke verteilen. Die Blätterteigkissen im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 15–20 Minuten goldbraun backen.

Zutaten für 6 Personen	Fischsüppchen King Georg
• 1 Stück Fenchel, klein • 2 Zweig Stangensellerie • 1 Stange Lauch, klein • Salz • 0.5 Bund Dill • 150 g Zanderfilets • 150 g Lachsfilets • 7 dl Gemüsebouillon • 1 Briefchen Safran • 3 Esslöffel Pernod, oder Ricard • 50 g Butter • schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	Für 6 Personen 1. Den Fenchel vierteln, den Strunk leicht herausschneiden, dann die Viertel der Breite nach in dünne Scheibchen schneiden. Die Stangenselleriezweige rüsten und ebenfalls fein schneiden. Beide Gemüse in einen Siebeinsatz eines Dampfgerätes oder in eine grosse Pfanne geben und über dem aufsteigenden Dampf 4-5 Minuten knackig vorgaren. 2. Inzwischen den Lauch rüsten, das obere Drittel einschneiden und das Gemüse waschen. Dann in feine Ringe schneiden. 3. Den Siebeinsatz aus dem Dampf nehmen. Den Lauch darin verteilen und alle Gemüse leicht salzen. Den Dill fein hacken und über das Gemüse streuen. Zander- und Lachsfilets in feine Scheibchen schneiden, leicht salzen und auf das Gemüsebett legen. Bis hier kann die Suppe 2-3 Stunden im Voraus zubereitet werden. 4. 5 Minuten vor dem Servieren die Gemüsebouillon aufkochen. Safran und Pernod hineingeben. 5. Gleichzeitig den Siebeinsatz wieder über Dampf stellen und Fisch sowie Gemüse 3-4 Minuten garen. In tiefen Tellern verteilen. 6. Die Butter in Flocken in die leicht kochende Suppe geben und mit dem Stabmixer gründlich aufmixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort sehr heiss über Fisch und Gemüse in den Suppentellern giessen und sofort servieren.

Zutaten für 4. Personen	Kaninchenfilets
• 1 Stück Zitrone, Bio • 1 Esslöffel Zucker • 6 Stück Kaninchenrücken-Filets • 1 Bund Basilikum • 1 Teelöffel Senf, gehäuft • Salz, Pfeffer, aus der Mühle • 6 Scheiben Schinken, dünn geschnitten • 2 Esslöffel Olivenöl • 1 Esslöffel Butter • 0.5 dl Weisswein • 1.5 dl Rahm Reis • 50 G Pinienkerne • 50 G Rosinen dunkel • 50 G Butter • 6 Tassen Reis • 1,2 Liter Bouillon	Für 4 Personen 1. Den Backofen auf 70 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen. 2. Mit einem Zestenmesser das Gelbe der Zitronenschale ablösen oder die Schale mit einem Sparschäler dünn abschneiden und in feinste Streifen schneiden. Den Saft von 1/2 Zitrone auspressen und beiseite stellen. 3. Die Zitronenstreifen mit 1 dl Wasser und dem Zucker so lange kochen lassen, bis das Wasser verdampft ist. Beiseite stellen. 4. Die Hälfte der Basilikumblätter für das Fleisch abzupfen. Restliches Basilikum fein hacken und für die Sauce beiseite stellen. 5. Die Kaninchenfilets rundum sehr dünn mit Senf bestreichen und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Mit den Basilikumblättern belegen, jedes Filet in 1 Schinkenscheibe hüllen und mit Holzstäbchen fixieren. 6. In einer beschichteten Bratpfanne das Olivenöl und die Butter erhitzen. Die Kaninchenfilets darin rundum je nach Dicke insgesamt 3-4 Minuten braten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 70 Grad heissen Ofen 15-20 Minuten nachgaren lassen. 7. Den Bratensatz mit Weisswein und Zitronensaft ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Den Rahm und die Zitronenstreifen beifügen und alles noch so lange einkochen lassen, bis die Sauce leicht bindet. Am Schluss das gehackte Basilikum beifügen und die Sauce mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. 8. Zum Servieren die Kaninchenfilets schräg in gut 1 cm breite Tranchen aufschneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Zitronensauce umgiessen. Reis in Bouillon weich kochen 50 G Butter in eine Pfanne geben und die Pinienkerne und Rosinen goldbraun werden lassen anschliessend darunterziehen.

Zutaten für 6-8 Personen	Frühlingstraum
• 600 g Äpfel und Orangen oder andere Saisonfrüchte • 1 dl Portwein • 80 g Zucker • 1 Stück Vanilleschote • 1 Dose Vanillecreme, Stalden • 6 Stück Amaretti, frisch • 70 g Schokolade, dunkel • 1 Becher Rahm	Für 6-8 Personen 1. Die Zwetschgen oder Pflaumen halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Bei Verwendung anderer Früchte diese rüsten und ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden. 2. In einer Pfanne Portwein, Zucker und aufgeschnittene Vanilleschote aufkochen. Die Früchte beifügen und weich kochen. Zum schnellen Auskühlen mitsamt Saft auf ein Blech geben. Die Vanilleschote entfernen. 3. Die Vanillecreme in eine Schüssel geben. Die Amaretti zerbröseln, die Schokolade fein raspeln. Beides unter die Creme heben. Den Rahm steif schlagen und ebenfalls unterziehen. 4. Zum Fertigstellen Früchte und Creme abwechselungsweise in Longdrink-oder Cocktailgläser schichten und kalt stellen. Nach Belieben kurz vor dem Servieren mit Schlagrahm und Schokoladestreuseln ausgarnieren.