



Datum: 13. April 2010 Chochender: Geri Stuber	Frühjahrszauber
Lauwarme Käseflans	
Frühlingssuppe	
Schweinsfiletstreifen mit Morcheln und Kohlrabi	
Apfeltartelettes mit Glace	



Chochete vom 06.04.2010 von Geri Stuber

Zutaten für ca. 8 Personen als Vorspeise	Lauwarme Käseflans
Zutaten • 50 g Haselnusskerne • 2 Esslöffel Butter, weich • 3 Stück Eier • 1 Stück Eigelb • 150 g Crème fraîche • 100 g Sbrinz, frisch gerieben • 50 g Gruyère, frisch gerieben • Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle • 1 Prise Paprika, edelsüss	Zubereitung Ergibt 4-5 Portionen 1. Eine Bratpfanne leer erhitzen und die Haselnusskerne darin ohne Fettzugabe leicht rösten. Etwas abkühlen lassen, dann mit dem Zwiebelhacker oder im Cutter nicht zu fein hacken. 2. 4-5 Souffléförmchen - je nach Grösse - grosszügig ausbuttern. Mit den gehackten Haselnüssen ausstreuen; sie sollen an der Butter kleben! Kühl stellen. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. 3. Eier, Eigelb und Crème fraîche so lange verrühren, bis die Masse glatt ist. Dann beide Käsesorten beifügen, alles gut mischen und mit Salz, Pfeffer sowie Paprika würzen. In die vorbereiteten Formen füllen und mit Alufolie decken. 4. Die Förmchen in eine Gratinform oder in einen Bräter stellen und mit so viel kochendem Wasser umgiessen, dass sie zur Hälfte im Wasserbad stehen. Die Käseflans im 150 Grad heissen Ofen etwa 30 Minuten garen, bis sie gestockt sind. Aus dem Ofen nehmen und mindestens 10 Minuten ruhen lassen. 5. Die Käseflans auf Teller stürzen und mit frischem Brot servieren.

Zutaten für 4-6 Personen	Frühlingssüppchen mit Sauerampfer und Spinat
Zutaten • 80 g Sauerampfer • 150 g Spinatsalat, zart • 2 Bund Schnittlauch • 1 Knoblauchzehe • 150 g Champignons • 20 g Butter • 0.5 dl Noilly Prat • 7.5 dl Gemüsebouillon • 1.5 dl Rahm • 3 Eigelb • Salz, Pfeffer, aus der Mühle	Zubereitung Für 4–6 Personen als Vorspeise 1 Die groben Stiele vom Sauerampfer entfernen, dann die Blätter zusammen mit dem Spinat waschen und anschliessend grob hacken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Champignons kurz kalt spülen, mit Küchenpapier trockentupfen, die Stiele zurückschneiden, dann die Pilze in Scheiben schneiden. 2 In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Knoblauch und Champignons darin andünsten. Den Noilly Prat und die Bouillon dazugießen, aufkochen und 3–4 Minuten kochen lassen. 3 Rahm und Eigelb gut verrühren und mit Salz sowie Pfeffer würzen. 4 Sauerampfer, Spinat und Schnittlauch in die sehr heisse Suppe geben und noch gut 1 Minute kochen lassen. Dann die Rahm-Ei-Mischung in die sehr heisse, aber jetzt nicht mehr kochende Suppe rühren und diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort in vorgewärmten Suppentassen oder tiefen Tellern anrichten. Tipp Sauerampfer, Spinat und Schnittlauch erst in allerletzter Minute zur Suppe geben, damit sie ihr volles Aroma behalten! Die Suppe nach Beigabe der Ei-Rahm-Mischung nicht mehr kochen lassen, sonst gerinnt das Eigelb.

Zutaten für 4 Personen	Filetstreifen mit Morcheln und Kohlrabi mit Safranrisotto
Zutaten • 15 g Morcheln, gedörrt • 2 Kohlrabi, mittelgross, (insgesamt ca. 500 g) • 1 Schalotte • 500 g Schweinsfilet • Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle • 2 Esslöffel Bratbutter • 1.5 dl Noilly Prat • 1 Esslöffel Butter • 1 dl Gemüsebouillon • 1.5 dl Rahm • 0.5 Bund Schnittlauch <u>Safranrisotto als Beilage</u> • 2 Tassen Risottoreis • 1 Btl Safran • 30 g Schalotten • 1 Liter Hühnerbouillon • wenig Rosmarin • 1 Knoblauchzehe • Pfeffer aus der Mühle • 150 g Parmesan oder Sprinz • Zubereitungszeit ca. 20 min unter ständigem Rühren auf mittlerer Hitze	Zubereitung Für 4 Personen 1 Die Morcheln gründlich unter fliessendem lauwarmem Wasser spülen. Dann mit warmem Wasser bedeckt etwa 30 Minuten einweichen. Anschliessend die Pilze nochmals gründlich abspülen, dann je nach Grösse halbieren oder vierteln. 2 Die Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und fein hacken. 3 Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen. 4 Das Schweinsfilet in gut 1 cm dicke Scheiben und diese in grobe Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. 5 In einer Bratpfanne die Hälfte der Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die Hälfte der Fleischstreifen hineingeben und auf der ersten Seite 1 Minute, auf der zweiten Seite nur noch 30 Sekunden kräftig anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben. Die zweite Portion Fleisch in der restlichen Bratbutter auf die gleiche Weise anbraten. Die Filetstreifen im 80 Grad heissen Ofen 20–30 Minuten nachgaren lassen. 6 Den Bratensatz mit dem Noilly Prat auflösen und durch ein feines Siebchen giessen. Beiseitestellen. 7 In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Schalotte darin glasig dünsten. Kohlrabiwürfel und Morcheln beifügen, mit Salz sowie Pfeffer würzen 8 und kurz mitdünsten. Den beiseitegestellten Bratenjus sowie die Bouillon beifügen und alles auf grossem Feuer ungedeckt um gut die Hälfte einkochen lassen. Dann den Rahm dazugiessen und alles noch so lange kochen lassen, bis die Kohlrabiwürfelchen weich sind und die Sauce ganz leicht bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 8 Unmittelbar vor dem Servieren die kochend heisse Kohlrabi-Morchel-Sauce über die Schweinsfiletstreifen geben und auf der Platte sorgfältig mischen. Den Schnittlauch mit einer Schere in Röllchen darüberschneiden. Sofort servieren. 10 Dazu passt ein Safranrisotto. 11 Tipp Ende April bis Anfang Mai haben frische Morcheln ihren Saisonhöhepunkt. Die Menge der getrockneten Pilze wird durch etwa die zehnfache Menge frischer Morcheln ersetzt.

Zutaten für 4 Personen	Apfeltartelettes mit Glace
Zutaten • 1 Ausgewallter Blätter oder Kuchenteig • 1 Esslöffel Rahm • 2 Stück Apfel, gross • 5 Esslöffel Puderzucker Zucker • 4 Esslöffel Rahm • 600 ml Glace (am besten Vanille oder Caramel) •	Zubereitung Für 4 Personen 1. Den Teig 3 mm dünn auswallen. Rondellen mit einer Kaffertasse ausstechen und mit einer Gabel einstechen! Diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Die Hälften in dünne Scheiben schneiden und die Teigronellen damit von aussen nach innen dekorativ belegen. 2. Den Puderzucker mit einem Schuss Zitronensaft und etwas Vanillearoma, mit Wasser zu einer Dickflüssigen Masse rühren 3. Die Tartelettes im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille 20-25 Minuten backen. 4. Den dicken Zuckersirup nach 10 Minuten Backzeit gleichmässig darauf verteilen damit ein schöner Glanz entsteht! 5. 2 Tartelettes auf einen weiten Teller anrichten und eine Kugel Glace nach belieben darauf geben mit einem Rahmhäubchen und zum Farbe geben mit einem Pfefferminzblatt garnieren.