



Datum: 10.Mai 2005 Chochender: Geri Stuber	
Grüne Spargelspitzen mit Riesencrevetten	
Spargelschaumsüppchen	
Gefüllte Schweinsmedaillons im Kokosmantel am Ananas-Curry- Sösschen Flüssiger Safranrisotto Mayoranrübli	
Erdbeeren mit schwarzem Pfeffer und Vanilleglace	



Kochete vom 10. Mai von Geri Stuber

Zutaten für 4 Personen	Grüne Spargelspitzen mit Riesencrevetten
• 12 grüne Spargeln • 12 Riesencrevetten • Olivenöl • Balsamicoessig • 1 Prise Streubouillon • 1 kl Schalotte, sehr fein gehackt • 1 Knoblauchzehe, gepresst • Senf • Petersilie • Cayennepfeffer • Curry • Salz • Zucker • Essig	Die grünen Spargeln in leicht gesalzenem Wasser mit einem Teelöffel Zucker und 1 Deckel Essig 7-10 min. weich kochen, kalt abschrecken und beiseite stellen. Mit dem Olivenöl, dem Balsamico, der Bouillon, dem Senf, der Schalotte und der Petersilie eine Vinaigrette herstellen für die Spargeln. Die Riesencrevetten tief dem Rücken nach einschneiden, mit etwas Salz, Currypulver und dem Cayennepfeffer im Olivenöl wenden. Anschliessend im heissen Olivenöl sehr scharf anbraten bis die Crevetten aussen schön rot sind und im inneren Bereich des Schnittes eine glasige Farbe annehmen. Kurz vor dem Anrichten die gepresste Knoblauchzehe begeben, rasch schwenken und herausnehmen. Die Spargeln und die Crevetten schön auf einem Teller anrichten, die Spargeln mit der Vinaigrette und Crevetten mit dem in der Pfanne verbliebenen Knobli-Olivenöl beträufeln. Servieren mit einem Stück Baguette
Zutaten für 4 Personen	Spargelschaumsüppchen
• Spargelenden (z.B. von obiger Vorspeise) • 2 EL Gemüsebouillon • 1 Kohlrabi, klein • 2,5 dl Rahm • Pfeffer • Muskat	Die Spargelenden und den Kohlrabi in kleine Stücke schneiden und mit den Spargelspitzen im gleichen Wasser kochen. Nach dem Durchgaren mit dem Mixer pürieren, 1 dl Rahm steif schlagen. Den restlichen Rahm in die Suppe geben, nochmals mit dem Mixer aufschäumen und leicht aufkochen. Pfanne vom Herd nehmen, den Schlagrahm unterziehen und sorgfältig mit einer Prise Muskat und etwas Pfeffer abschmecken. Anschliessend mit etwas Petersilie garnieren und servieren.
Zutaten für 4 Personen	Gefüllte Schweinsmedaillons
• 600 gr Schweinfilet • 1 Ananaskäse • Kokosraspel • 2 Eigelb 1 Eiweiss • Salz, Pfeffer aus der Mühle • Koriander, gemahlen • etwas Mehl • eingesottene Bratbutter Für die Sauce: • 1 kl. Dose Ananas oder 150 gr frische Ananas • 2-3 TL Curry Madras – je nach Schärfe • 1 dl Bouillon • 1 dl Rahm, geschlagen	Das Schweinsfilet wie Cordon-bleu einschneiden so, dass es unten noch zusammenhält. Dann den zweiten Schnitt bei ca. 1 ½ cm durchschneiden, auseinanderklappen und mit einem schweren Messer dünn klopfen. Auf die eine Hälfte den Käse geben, etwas gemahlenen Koriander darauf geben und anschliessend zuklappen. Die Eier aufschlagen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Medaillons im Mehl wenden, im Ei wenden und anschliessend in der Kokosraspel kehren. In einer Teflonpfanne die Butter mit etwas Olivenöl heiss werden lassen (NICHT RAUCHHEISS!), die Medaillons hineinlegen und auf kleinem Feuer goldgelb braten. <u>Ananas-Curry-Sösschen</u> Ananas sehr fein schneiden und in Butter anbraten Currypulver begeben, etwas mitdünsten und anschliessend die Bouillon dazugliessen. Das Ganze etwas reduzieren lassen, am Schluss den Rahm unterziehen, abschmecken und über die Filets napieren.
Zutaten für 4 Personen	Safranrisotto
• 300 gr Risottoreis • 6-8 dl Gemüse- oder Fleischbouillon • 2 Schalotten, fein gehackt • 1 dl Weisswein • 1 Briefchen Safran • 30 gr Butter • Olivenöl	Das Olivenöl in einer Pfanne heiss werden lassen, die fein gehackten Schalotten darin dünsten, den Reis dazugeben, glasig werden lassen und mit dem Weisswein ablöschen. Unter ständigem Rühren den Safran begeben und immer wieder Bouillon dazugliessen – der Reis muss am Ende der Kochzeit von ca. 20 min. noch leicht flüssig sein.
Zutaten für 4 Personen	Mayoranrüebl
• 400 gr Rüebl • Mayoranrüebl • Butter	Die Rüebl über Dampf oder im Steamer weichkochen (ca. 18 – 20 min.) Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen, 1 gehäufter Teelöffel Mayoran in die Butter geben, die gekochten Rüebl wieder begeben und schwenken. Heiss servieren.
Zutaten für 4 Personen	Erdbeeren mit schwarzem Pfeffer und Vanilleglace
• 500 gr Erdbeeren, frisch • 20 cl Pernod, Pastis, Ouzo oder ähnliches • 1 dl Grenadinesirup • schwarzer Pfeffer aus der Mühle • Vanilleglace • Pfefferminzblätter	Die Erdbeeren entstielen, halbieren oder je nach Grösse vierteln. In eine Schüssel geben, ca 20 – 30 Umdrehungen schwarzen Pfeffer zugeben und mit dem Pernod und dem Grenadinesirup ca. 2 – 3 Stunden ziehen lassen. Mit einer Kugel Vanilleglace und Pfefferminzblätter garnieren.