



|                                                      |  |
|------------------------------------------------------|--|
| Datum: 9. April 2002<br>Chochender: Hansjürg Berhard |  |
| Pastetli mit Frühlingszwiebeln                       |  |
|                                                      |  |
| Consommé of Beef                                     |  |
|                                                      |  |
| Lammfilet mit Senf- Kräutersauce<br>auf Gemüsebeet   |  |
|                                                      |  |
| Ananas mit schwarzem Pfeffer<br>und Crème de Cacao   |  |



## Kochete vom 9 April von Hansjürg Bernhard

| Zutaten für 4 Personen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Pastetli mit Frühlingszwiebeln                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Pastetli</li> <li>• ½ EL Butter</li> <li>• 200 gr Rüebli, in Stäbchen geschnitten</li> <li>• 4 Frühlingszwiebeln</li> <li>• 4 Tranchen Schinken, in schmale Streifen geschnitten</li> <li>• 2 ½ dl saure Moscht</li> <li>• 1 dl Halbrahm</li> <li>• Cayennepfeffer</li> <li>• Paprika</li> <li>• Salz</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>Pastetli nach Packungsanweisung aufbacken.</p> <p>Butter in einer Bratpfanne zergehen lassen, Ruebli begeben, andünsten.</p> <p>Das Grün der Frühlingszwiebeln in ca 0,5 cm breite Ringe schneiden. Die Zwiebeln ganz lassen und in der Mitte einschneiden (sie dürfen nicht auseinander fallen),</p> <p>Beides in die Pfanne geben und mitdünsten.</p> <p>Schinken begeben und mit dem saure Moscht ablöschen.</p> <p>Flüssigkeit auf mittlerer Stufe ohne Deckel um die Hälfte reduzieren.</p> <p>Die vier Zwiebeln herausnehmen.</p> <p>Saucenrahm begeben und mit Cayennepfeffer, Paprika und Salz abschmecken.</p> <p>In jedes Pastetli eine Zwiebel setzen und mit der Sauce auffüllen.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Zutaten für 4 Personen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Consommé of Beef                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 ¼ lt Rindsbouillon oder Fleischbouillon</li> <li>• 100 gr Rindsfilet</li> <li>• 50 gr Ingwer, frisch</li> <li>• 4 Korianderblätter</li> <li>•</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>Fleischbouillon auf 3 ½ dl reduzieren.</p> <p>In der Zwischenzeit:</p> <p>Rindsfilet in feine Streifen schneiden.</p> <p>Ingwer schälen und ebenfalls in feine Streifen schneiden (Wir brauchen etwa einen Teelöffel voll)</p> <p>Bouillon in heisse Suppentassen einfüllen, Fleisch und Ingwer dazugeben, mit dem Korianderblatt garnieren.</p> <p>Suppe servieren</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Zutaten für 4 Personen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Lammfilet mit Senf- und Kräuterkruste                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Lammlenden à 150 gr</li> <li>• 1 Zweig Thymian</li> <li>• 1 Zweig Rosmarin</li> <li>• 2 EL Olivenöl</li> <li>• Salz, Pfeffer aus der Mühle</li> <li>• 2 TL Dijonsenf</li> <li>• 2 TL körniger Senf</li> <li>• 4 EL Schnittlauch, fein gehackt (ev mit Petersilie, Basilikum und Estragon gemischt)</li> <li>• 2 dl Lammfond</li> <li>• 1 TL körniger Senf</li> <li>• 300 gr geschältes Gemüse, wie Rüebli, rote und gelbe Peperoni, rote Zwiebeln und junger Lauch</li> <li>• Salz, Pfeffer aus der Mühle</li> </ul> <p><b>Beilage: gebackener Mais</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 ¼ Lt. Milchwasser</li> <li>• 120 gr Maisgries</li> <li>• 5 gr Salz</li> <li>• 30 gr Butter</li> <li>• etwas geriebener Käse</li> </ul> | <p>Fleisch von allfälligem Fett säubern.</p> <p>Fleisch, Olivenöl, Thymian- und Rosmarie-Zweige in eine Schüssel geben und mindestens 2 Stunden zugedeckt „marinieren“ lassen.</p> <p>Fleisch herausnehmen und mit einem Halshaltuch die Marinade abtupfen.</p> <p>Anschliessend Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.</p> <p>Fleisch auf jeder Seite mit wenig Olivenöl während je 2 - 3 Minuten kräftig anbraten.</p> <p>Den Dijonsenf und den körnigen Senf miteinander vermischen und (nur) eine Seite des Fleisches damit bestreichen.</p> <p>Den Schnittlauch oder die Kräutermischung in einen flachen Teller geben. Die mit Senf bestrichene Seite des Fleisches darauf pressen.</p> <p>Fleisch warm stellen. resp. im auf 200 Grad vorheizten Backofen kurz überbacken.</p> <p>In der Zwischenzeit das Gemüse im Olivenöl kurz dämpfen und mit Salz und Pfeffer würzen.</p> <p>Kalbsfonds mit einem Teelöffel körnigem Senf mischen und kurz aufwärmen.</p> <p>Das Gemüse auf den vorgewärmten Tellern wie ein Bett anrichten. Das Fleisch darauf legen und das Fleisch mit wenig Sauce übergiessen.</p> <p>Die Beilage dazu anrichten und sofort auftischen.</p> <p>Milchwasser aufkochen.</p> <p>Mais einrühren. Auf kleinem Feuer ca. 5 - 10 Minuten rühren, damit der Mais nicht „anhockt“. Pfanne vom Herd nehmen und Mais noch etwas ziehen lassen.</p> <p>Mais mit Butter abschmecken und etwas auskühlen lassen.</p> <p>Kuchenblech mit Butter einfetten. Mais einfüllen, ca. 1 ½ cm dick.</p> <p>Mit geriebenem Käse überstreuen.</p> <p>Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.</p> <p>Mais in etwa 5 x 10 cm grosse Rechtecke schneiden und je zwei davon auf den Tellern anrichten.</p> |
| Zutaten für 4 Personen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Ananas mit schwarzem Pfeffer und Crème de Cacao                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Ananas</li> <li>• etwas frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer</li> <li>• 1 EL Mandel- oder Nussöl</li> <li>• 2 EL Crème de Cacao</li> </ul> <p><b>für die Sauce :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 gr Zucker</li> <li>• 1 Orange, Schale und Saft</li> <li>• ½ dl Crème de Cacao</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>Für die Sauce den Zucker in einem kleinen Topf mit schwerem Boden schmelzen und hell karamelisieren lassen.</p> <p>Die Orange und die halbe Zitrone auspressen. Den Orangen- und Zitronensaft vorsichtig (es spritzt) dazu giessen.</p> <p>Den Crème de Cacao einrühren und etwas reduzieren.</p> <p>Das Weisse an der Orangenschale entfernen und die Schale in feine Streifen schneiden. Die Streifen in kochendem Wasser blanchieren, abtropfen lassen und als Garnitur in die Sauce geben.</p> <p>Die Ananas schälen, in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und den harten Mittelstrunk herausstechen.</p> <p>Die Ananas-Scheiben mit etwas frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer bestreuen.</p> <p>In einer grossen Pfanne das Mandelöl erhitzen. Die Ananas-Scheiben in einer Schicht einlegen, mit dem Crème de Cacao übergiessen und flambieren.</p> <p>Die Sauce einrühren und alles noch einmal kurz erhitzen.</p> <p>Die Ananas-Scheiben auf Dessertteller verteilen und mit je einer Kugel Vanilleglace belegen. Mit der heissen Sauce überziehen und sofort servieren.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |