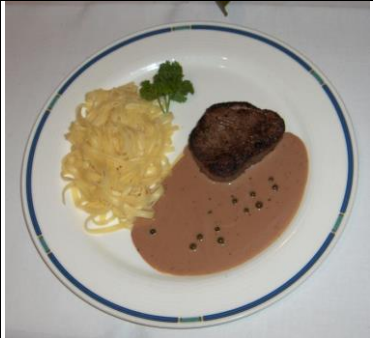




Datum: 10. Oktober 2006	Thema:
Chochender: Hansjürg Bernhard	so kochte Starkoch Mosimann am WEF 03 in Davos
Orientalischer Entensalat	
poschierte Forellenfilets mit Champagner und Schnittlauchsauce	
Rindsfilet „Madagaskar“ mit Nudeln	
Birnen- und Brombeerstreusel	fehlt



Chochete vom 3. Oktober 2006, von Hansjürg Bernhard

Zutaten für 4 Portionen	Titel
• 1 Entenbrüstchen mit Haut • 3 EL Hoi-sin Sauce. • 1 EL gemahlener Koreander • 1 EL Sesamoel • 2-3 Stengel frischer Koreander • 2 Schalotten, grob gehackt • ca 3 cm Ingwer, grob gehackt	Orientalischer Entensalat Marinieren des Entenbrüstchen Zutaten gut mischen, dann Haut der Brüstchen grosszügig damit überziehen. Alle Zutaten so auf einen Teller geben, so dass das Brüstchen mit dem Fleisch nach unten auf das Gemüse gelegt werden kann. Den Teller abdecken und das Entenfleisch 2 bis 3 Stunden auf dem Gemüse liegen lassen. Ofen auf 150 Grad C. vorheizen. Das Entenbrüstchen mit dem Gemüse auf ein Backblech legen und im Ofen 1 Std. mit der Haut nach oben braten. Anschliessend allfällige Kruste sofort entfernen und wegwerfen. Sorgfältig die Haut entfernen. Allfälliges Fett unter der Haut wegschaben und wegwerfen. Die Haut unter den vorgeheizte Salamander oder den Grill legen bis sie knusprig ist. Die Haut in Julienne schneiden und beiseite stellen. Die Brüstchen erkalten lassen und anschliessend in Julienne schneiden. Tomate vierteln und beiseite legen. Würzen. In Julienne schneiden und in kochendem Salzwasser blanchieren. Sofort mit kaltem Wasser abkühlen, trocknen und beiseite stellen. Mit kaltem Wasser abspühlen und abtropfen lassen. Beiseite stellen.
• 2 Tomaten • 60 Gramm Rüebli • 60 Gramm Kefen • Sojasprossen nach Belieben	Orientalische Sauce Vorsichtig mit der Chilisaucе, damit die Salatsauce nicht zu scharf wird. Alles gründlich mischen. Fleisch und Gemüse vorsichtig mischen. Bis auf einen kleinen Rest, der für die Dekoration verwendet wird, die ganze Sauce mit dem Salat vorsichtig mischen. Anschliessen den Salat kurz erwärmen. Mit den Tomatenschnittchen garnieren.
• 2 – 3 EL Hoi-sin Sauce • 2 TF Chilisaucе • 2 – 3 EL Sesamöl	



Zutaten für 4 Portionen	Titel
• 400 Gramm Forellenfilets • 3 dl. Fischfonds • 1 Schalotte fein gehackt • 2,5 dl. Rahm • 1 dl. Nolly prat • 1- 2 Tomaten • 1 TL Schnittlauch • ½ dl. Champagner • Babyspinat • Kerbelzweige	Poschierte Forellenfilets mit Champagner und Schnittlauchsauce Die Filets vorsichtig in siedendem Fischfond sehr schnell poschieren. (Den Fisch nur verschliessen), herausnehmen und gut abtropfen lassen. Fonds nicht wegschütten, er wird noch gebraucht. Schalotte und Fischfonds in einer Pfanne auf die Hälfte reduzieren, Rahm beigeben und wiederum um die Hälfte reduzieren (bis sie die richtige Konsistenz gebildet hat) Anschliessend mit Nolly prat abschmecken. Tomaten schälen, entkernen und in möglichst kleine Würfel schneiden. Alle drei Zutaten kurz vor dem Servieren in die Sauce geben. Babyspinat schnell sautieren, gut abtropfen. In die Mitte des Tellers geben, Fisch und darüber legen und Sauce über das Ganze giessen. Als Dekoration verwenden. .



Zutaten für 4 Portionen	Titel
• 2 dl. brauner Kalbsfonds • 4 Tournedos à ca. 120 Gramm (Rindsfilet) • 1/4 dl. Rotwein • ½ dl. halb geschlagener Rahm • nach Lust und Laune grüne Pfefferkörner, ganz rote, weisse und schwarze Pfefferkörner ganz oder zedrückt. • ½ Pack Nudeln • Peterli (gekraust)	Rindsfilet „Madagaskar“ mit Nudeln Kalbsfonds auf die Hälfte reduzieren. Tournedos mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz würzen, auf jeder Seite 1 Minute heiss anbraten und dies nochmals wiederholen. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Bratsatz mit dem Rotwein auflösen, dann den reduzierten Fonds begeben, einige Minuten köcheln. Hitze reduzieren. Mit dem Schwingbesen langsam den halb geschlagenen Rahm darunterziehen, Warm halten. Der Sauce vor dem Servieren begeben. In reichlich gesalzenem Wasser weich kochen, Wasser abschütten, mit etwas flüssiger Butter verfeinern. Auf Teller wie folgt anrichten: - Saucenspiegel auf der einen Hälfte des Tellers - Tournedo in den Spiegel setzen - Nudeln mit einer Gabel aufrollen und in der andern Hälfte des Tellers platzieren - Mit Peterli garnieren.



Zutaten für 4 Portionen	Titel
• 4 grosse Williamsbirnen • 30 Gramm Butter • 150 Gramm Zucker • 1 Prise Zimt • • 80 Gramm Brombeeren • • 50 Gramm Butter in Stücke geschnitten • 100 Gramm Mehl • 50 Gramm Zucker • • ½ lt. Milch • 1 Briefchen Vanillezucker • • 85 Gramm Zucker • 3 Esslöffel Speisöl • 2 Esslöffel Maizena oder Mehl	Birnen- und Brombeerstreusel Schälen, längs in 4 Teile schneiden. Kerngehäuse entfernen. Die Teile längs in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Butter in der Saucenpfanne schmelzen. Birnenscheiben begeben und sorgfältig sautieren, Zucker und Zimt begeben. Weiterhin vorsichtig rühren, bis die Birnenscheiben gar sind. . Zu den Birnen geben und sehr sorgfältig umrühren. Ganze Flüssigkeit abschütten, in eine Pfanne geben und zu einer Creme eindicken. Für den Streusel die Butter mit Mehl und dem Zucker (am besten mit beiden Handflächen) verreiben bis es Klümpchen gibt. Ofen auf 200 Grad C vorheizen. Die Birnen und Brombeeren in ofenfeste, ausgefettete Suppentassen einfüllen. Die Streuselmischung darüber geben, bis die Früchte bedeckt sind. Im Ofen überbacken bis sie goldbraun ist. Auskühlen lassen. Milch mit Vanillezucker erwärmen Zucker, Öl und Maizena in einer Schüssel mischen. Milch unter stetem Rühren begeben. Das Ganze in die Pfanne geben und aufkochen. Anschliessend Hitze reduzieren und Creme weitere 5 Minuten köcheln lassen. Creme auskühlen lassen.