



Datum: 4. November 2003 Chochender: Hansjürg Bernhard	
Fenchelsalat Orangerie	
Luxus - Cannelloni	
Gefüllter Schweinsbraten mit Kartoffelstock und Broccoli	
Apfel - Vermicelles	



Kochete vom 4. November 2003

Zutaten für 4 Personen	Fenchelsalat Orangerie
• 600 gr Fenchelknollen • 2 Orangen • 2 EL Zitronensaft • 1 EL Orangensaft • 1 TL geriebene Orangenschale • 2 EL Mayonnaise • 1 EL Ketchup • 1 TL Cognac • 1 EL Rahm • 2 EL Nature Joghurt • ½ TL Dillspitzen • 4 schwarze Oliven • Salatblätter nach belieben • Salz, Pfeffer aus der Mühle	Fenchelknollen putzen, waschen, quer in 1 cm breite Scheiben, dann in Streifen schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Von den Orangen zuerst die Schale abreiben, sie dann mit einem scharfen Messer so schälen, dass die innere weisse Haut mit entfernt wird. Die so geschälten Orangen bei den Trennhäutchen bis zur Mitte so einschneiden, dass geschälte Schnitzchen herausgelöst werden können (filetieren) Mayonnaise, Joghurt, Rahm, Ketchup, Orangenschale, Cognac und Orangensaft gut miteinander verrühren, mit Dill, Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce über den Fenchel giessen und mischen. Ein paar schöne Salatblätter als Untergrund auf die Teller verteilen, den Fenchelsalat darauf anrichten und mit den Orangenschnitzen und Oliven garnieren.
Zutaten für 4 Personen	Luxus canneloni
• 4 weisse Lasagneblätter • 4 grüne Lasagneblätter für die Füllung: • 1 EL Butter • Schalotte, gehackt • 1 Bund Petersilie • 20 gr getrocknete Morcheln • 15 gr getrocknete Champignons • 2 EL Cognac oder Marsala • 2, 5 dl Rahm oder Doppelrahm • ½ TL Salz • Pfeffer aus der Mühle • 2-3 EL geriebener Parmesan	Zuerst die getrockneten Pilze einweichen, waschen und eventuell halbieren. Für die Füllung Schalotten in warmer Butter andämpfen, Petersilie und Pilze dazugeben und mitdämpfen. Mit Cognac ablöschen, Rahm beifügen und würzen. Auf kleinem Feuer köcheln lassen und nach 5 Minuten vom Herd nehmen, Parmesan unter die Masche mischen und warm halten. In der Zwischenzeit die Lasagneblätter in reichlich Salzwasser al dente kochen, abtropfen und zügig auf einem Küchentuch ausbreiten (damit sie nicht kalt werden) Sofort die Füllung darauf verteilen und die Blätter aufrollen. Je eine weisse und eine grüne Rolle auf vorgewärmte Teller anrichten.
Zutaten für 6 Personen	Gefüllter Schweinsbraten mit Kartoffelstock und Broccoli
• 200 gr Dörrzwetschgen oder Pflaumen, entsteint • 2 dl Apfelwein • 1500 gr Schweinshals • je 1 TL Salz, Pfeffer, Paprika und Thymian • Olivenöl • 2 dl Fleischbouillon • 2 Äpfel (z.b. Golden) • 1 EL Zitronensaft • 1 Würfel gebundene Bratensauce • 1 EL Johannisbeergelee • 1 Becher Saucenrahm • 1 kg Kartoffeln • wenig Milch • Salz, Muskatnuss • 200 gr Broccoli	Gesamtschmorzeit nach dem Anbraten: 1 ¼ Std. Dörrfrüchte 4 bis 5 Stunden oder über Nacht in Apfelwein einlegen. Nachher abtropfen lassen und die Einweichflüssigkeit zur Seite stellen. Schweinshals in der Mitte längs mit einem schmalen langen Messer durchstossen, einige Male hin und her fahren, bis der Schnitt 4-5cm breit ist. Die Dörrfrüchte mit einem Kellenstiel in die Öffnung stossen und den Braten ringsum würzen. Den Bratopf mit dem Olivenöl auf der untersten Rille einschieben und Ofen auf 220°C vorheizen. Das Fleisch begeben und ringsum anbraten. Nach etwa 20 Minuten die Hitze auf 180°C reduzieren. Überschüssiges Bratfett mit Haushaltspapier abtupfen und den Bratsatz mit der, auf die Seite gestellten Einweichflüssigkeit auflösen. Bouillon dazugeben und zugedeckt etwa eine Stunde schmoren. Braten gelegentlich mit Flüssigkeit übergiessen. Die Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, in Schnitze schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Neben das Fleisch legen und 10-15 Min. mitschmoren. Anschliessend Fleisch herausnehmen und die übrig gebliebene Flüssigkeit in eine Pfanne geben. Das Fleisch in der Kasserolle zugedeckt noch etwas ziehen lassen. Apfelschnitze beiseite legen. In die übrig gebliebene Flüssigkeit Bratensaucenwürfel und Gelee geben und auflösen. Saucenrahm dazurühren, etwas einkochen lassen, die Apfelschnitze wieder beifügen und warm halten. Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. In Salzwasser gar kochen. Kartoffeln mit Mixer oder Kelle zerstampfen und Milch beifügen. Mit Muskatnuss würzen und mit Schneebesen luftig schlagen – ebenfalls warm halten. Broccoli nach gutdünken würzen und in Salzwasser oder Steamer bissfest kochen. Alles auf vorgewärmte Teller schön arrangieren und sofort servieren.

Zutaten für 4 Personen	Apfel - Vermicelles
• 2 Äpfel, klein, rotschalig • 2 EL Zitronensaft • 2 EL Calvados • 440 gr Kastanienpüree • 3 EL Apfelsaftkonzentrat • 4 Meringues-Schalen, zerbröckelt • 1,8 dl Schlagrahm	Äpfel in schmale Schnitze schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Das Kastanienpüree in einer Schüssel glatt rühren, Apfelsaftkonzentrat und Calvados darunter rühren. In eine Vermicelles-Presse geben. Meringues – Bröckli auf Dessertschalen verteilen, Vermicelles darauf spritzen und den steif geschlagenen Rahm mit dem Dressiersack in schönen Rosetten den Teller garnieren. Das Ganze mit den Apfelschnitzen abrunden.