

CHOCHETE VOM 3. APRIL 2001

EULACH CHUCHI IN WINTERTHUR

Jürg Himmelberger

Salade à l'huile de noix

Fricandò

Kartoffel-Gratin "Côte d'Or"

Broccoli in Gemüsebouillon

Gratinierte Erdbeeren

Viel Spass und en guete wünscht Euch allen Jürg

Salade à l'huile de noix

Kopfsalat, junger Lattich oder Nüsslisalat

Zutaten für 4 Personen

Sauce:

6 Esslöffel Baumnussoel

½ Teelöffel scharfer Senf

1- 1½ Esslöffel Weinessig

Salz, Pfeffer

50g Baumnuskerne, grob gehackt

2 Scheiben Weissbrot, klein gewürfelt

2 Esslöffel Butter

1-2 Knoblauchzehen

Den Salat gut waschen und ausschwingen.

Essig mit Salz, Pfeffer und Senf gut verrühren.

Mit Oel mischen. Salat und Baumnüsse unter die Sauce ziehen. Brotwürfel in Butter hellbraun rösten und mit durchgepresstem Knoblauch beträufeln und über den Salat streuen.

WICHTIG! Salatblätter mit der Sauce gut durchtränken.

Fricandò

(Kalbfleisch mit Pilzen nach katalanischer Art)

Arbeitsaufwand: 20 Minuten

Kochzeit: 1 Stunde

Für 4 Personen:

1 grosse Zwiebel
3 Esslöffel Olivenöl
500g Tomaten (evtl. aus der Dose)
600g Kalbfleisch (Laffe)
1 ½ dl Weisswein
200g Steinpilze oder andere Sorte
Salz, Pfeffer
½ Teelöffel Rosmarinnadeln
½ dl Fleischbouillon
2 Esslöffel Petersilie, gehackt
3 Knoblauchzehen
20g frische Butter

Die Zwiebel hacken und in 2 Esslöffel Olivenöl anziehen lassen.
Die Tomaten kurz in heisses Wasser tauchen, schälen und klein schneiden.
Gut auspressen und zu den Zwiebeln geben. 10 Minuten dünsten, bis ein Mus entsteht. Das Kalbfleisch in kleine, dünne Scheiben schneiden.

Das Fleisch im restlichen Olivenöl in einer Kasserolle allseitig anbraten.
Mit Weisswein ablöschen. Die geputzten Pilze dazugeben und 2-3 Minuten unter wenden dünsten. Das Mus zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarinnadeln abschmecken. Zugedeckt eine Stunde schmoren lassen.
Ab und zu etwas Bouillon dazugeben.
Petersilie und Knoblauch grob hacken. In einen Mörser geben, gut zerstampfen. Butter zufügen und zu einer Paste verarbeiten.
Diese Mischung vor dem Anrichten unter das Fleisch ziehen. Nach Bedarf nachwürzen.

Kartoffelgratin "Côte d'Or"

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 40 Minuten

Für 4 Personen

700g Kartoffeln

350ml Rahm

1 ½ Esslöffel Senf

Petersilie, Schnittlauch

Salz und Pfeffer

Die Kartoffeln 15Minuten kochen lassen. Sie sollen noch fest sein.

Noch heiss schälen und in Scheiben schneiden.

Petersilie und Schnittlauch hacken. Mit dem Rahm, Senf, Salz und Pfeffer verrühren und gut mischen.

Eine feuerfeste Form bebuttern und die Kartoffeln hineingeben. Das Sahne-Senf-gemisch darübergiessen.

40Minuten (Thermostat 7/250Grad) in den heissen Backofen schieben.

Sobald die Oberfläche gebräunt ist, ist das Gericht fertig.

BROCCOLI

Garzeit: 10 Minuten

Broccoli in Gemüsebouillon 10 Minuten dämpfen.

Nachher die Röschen mit flüssiger Butter bepinseln.

GRATINIERTE ERDBEEREN

Zutaten für 4 Personen:

Vanilleglace

Für die Erdbeersauce:

250g reife Erdbeeren

60g Zucker

6 cl Wasser

abgeriebenes von 1 unbehandelten Orange

2 cl brauner Rhum

Für das Gratin:

550g Erdbeeren

½ l Milch

150g Zucker

1 Vanilleschote (längs aufgeschnitten)

8 Eigelbe

60g Mehl

4 Eiweiss

100g Rahm

Ausserdem zum garnieren:

Puderzucker zum bestäuben und Pfefferminzbätter

Für die Sauce die Erdbeeren putzen, waschen und im Mixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Den Zucker mit dem Wasser zum kochen bringen, die abgeriebene Orangenschale zufügen, etwa 2 Minuten einkochen lassen und den Rum zusetzen. Erkalten lassen und mit dem Erdbeerpüree verrühren.

Die Erdbeeren für den Gratin kurz waschen, gut abtropfen lassen- die Blättchen abzapfen- halbieren und sternförmig auf Teller verteilen.

Für das Gratin die Milch mit der Hälfte des Zuckers und der aufgeschlitzten Vanilleschote in einer Kasserolle aufkochen. Die Schote entfernen, das noch anhaftende Mark in die Milch zurückstreifen. Die Eigelbe mit dem Mehl und 1 bis 2 Esslöffel der heissen Milch glattrühren. In die heisse Milch giessen und diese unter kräftigem Rühren etwa 1 Minute durchkochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Die Eiweisse mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen und unter die Crème ziehen. Den geschlagenen Rahm unterheben.

Die Vanillecreme über die Erdbeeren verteilen und mit dem Puderzucker besieben. Bei 200 Grad im vorgeheizten Ofen backen, bis die Oberfläche zu bräunen beginnt.

Das Erdbeergratin aus dem Ofen nehmen, jeweils eine Kugel Vanilleeis dazugeben, mit der Erdbeersauce übergiessen, mit Minzeblättern garnieren und sofort servieren.