

Chochete vom 3. April 2012



Menu

Sashimi von Frisch- und Räucherlachs mit Spargel

Rettich- Wasabi Relish

★★★

Wachs- Ei im Maccaronimantel mit Blattspinat

Morchelsauce

★★★

Maispulardenbrust a la Marsala

Risi-Bisi

★★★

Warmer Apfelkuchen « Normand »

Creme Fraiche

Vanilleglace



Chochete vom 3. April 2012

Sashimi von Frisch- und Räucherlachs auf Spargel mit Rettich- Wasabi Relish

Rezept für 6 Personen

12	Stangen	grüne Spargeln
20	gr	Butter
300	gr	Lachsfilet
60	gr	Rauchlachs
		Pfefferkörner (schwarz)
		Olivenöl
		Salz, Pfeffer
1/2		Rettich
1	Teel	Senf grob
1	Teel	Wasabi
2	Essl	Sauerrahm
2		Frühlingszwiebel
		Salz, Pfeffer
1		Zitrone
2	Essl	Limonenöl

1. Spargel schälen und im Salzwasser mit Butter knackig kochen und abschrecken.
2. Das untere Viertel vom Spargel abschneiden und in Würfel schneiden. Stangen und Würfel mit Salz, Pfeffer und Limonenöl marinieren.
3. Die Lachsfilets im Olivenöl kurz anbraten und im Pfeffer wenden.
4. Rauchlachs auf einer Folie auslegen, das angebratene Lachsfilet darauf legen und satt einrollen, kühl stellen.
5. Rettich schälen und in kleinere Würfel schneiden, Senf, Wasabi und fein geschnittene Frühlingszwiebel zu geben, mit Salz und Pfeffer würzen. 10 Minuten ziehen lassen, dann den Sauerrahm begeben und abschmecken.
6. Zwei Stangen Spargel auf den Teller anrichten, 2 Tranchen Sashimi ca. 5mm dick schneiden auf den Spargel legen, mit Zitronensaft und Limonenöl bepinseln und mit Salz- und Pfeffermühle würzen.



Chochete vom 3. April 2012

Wachs-Ei im Maccheronimantel auf Blattspinat mit Morchelsauce

Rezept für 6 Personen

- | | | |
|-------|----|---------------------|
| • 125 | gr | Maccheroni |
| • 6 | | Eier |
| • 50 | gr | Butter |
| • 40 | gr | Morcheln getrocknet |
| • 1 | | Schalotte |
| • 1.5 | dl | Rahm |
| • 30 | gr | Creme Fraiche |
| • 4 | cl | Cognac |
| • 10 | gr | Mehl |
| • 500 | gr | Blattspinat |

1. Maccheroni in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgiessen, abschrecken und gut abtropfen lassen.
2. Die Auflaufformen gut mit zimmerwarmer Butter einfetten.
3. Die Maccheroni spiralenförmig in die Form legen.
4. Die Eier in die mit Maccheroni ausgelegten Timbale geben.
5. Die Timbale in ein Wasserbad Stellen und im Ofen 10 Minuten bei 180 Grad pochieren, nach 6 Minuten mit Alufolie abdecken.
6. Die eingeweichten Morcheln halbieren, grosse Vierteln und gut waschen (Sand). **Einweichwasser unbedingt aufheben!**
7. Die gehackte Schalotte in wenig Butter andünsten, die gewaschenen Morcheln begeben, kurz mit dünsten und anschliessend mit Cognac flambieren.
8. Mit Mehl stäuben, Einweichwasser zugeben und zur Hälfte einkochen.
9. Rahm dazu giessen und zur gewünschter Dicke einkochen. Eventuell nachbinden.
10. Am Schluss Creme Fraiche unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
11. Blattspinat blanchieren und anschliessend abschrecken. Blattspinat in Butter mit gehackten Zwiebel und Knoblauch dünsten und abschmecken.



Chochete vom 3. April 2012

Risi – Bisi

Rezept für 6 Personen

- | | | | |
|-------|----|---------------|----------|
| • 240 | gr | Reis Caroline | |
| • 200 | gr | Gartenerbsen | gefroren |
| • 30 | gr | Butter | |
| • 1 | | Zwiebel | gehackt |
| • ½ | | Bouillon | |
| • 1 | | Lorbeer | |

1. Die gehackten Zwiebel andünsten, den Reis zugeben und glasieren, mit der Bouillon auffüllen und aufkochen lassen und in den Ofen schieben. 18 Minuten bei 160 Grad.
2. Erbsen im Salzwasser blanchieren und abschrecken, am Schluss unter den Reis mischen.



Chochete vom 3. April 2012

Maispouardenbrust a la Marsala

Rezept für 4 Personen

- 4 Maispouardenbrust
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Rüebli
- 1 Stange Stangensellerie
- 50 gr Rohschinken
- 30 gr Bratbutter
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 dl Marsala
- ½ dl Geflügelfond/ Pouletfond
- ½ Teel Oregano, Salz, Pfeffer, Paprika
- 1 Essl Butter

1. Pouletbrust würzen und mit Bratbutter leicht anbraten, bei Seite legen.
2. Die gehackte Zwiebel, Knoblauch, Rüeblistreifen und Stangensellerie ansautieren, anschliessend Oregano und Rohschinken zugeben, mit 2/3 vom Marsala ablöschen und Fond dazu geben.
3. Die Pouletbrüste wieder zugeben und zugedeckt im Ofen bei 160 Grad ca. 20 Minuten garen lassen.
4. Pouletbrüste rausnehmen und warm stellen.
5. Restlichen Marsala zufügen, stark aufkochen und die frische Butter flockenweise unterrühren.



Chochete vom 3. April 2012

Warmer Apfelkuchen „Normande“

Rezept für 6 Personen

- | | | | |
|-------|------|---------------|----------------|
| • 350 | gr | Blätterteig | |
| • 500 | gr | Äpfel | Golden Delices |
| • 30 | gr | Butter | |
| • 80 | gr | Rohrzucker | |
| • ½ | Teel | Zimt | |
| • 30 | gr | Mandeln | gehobelt |
| • 6 | cl | Calvados | |
| • 1 | | Ei | |
| • 200 | gr | Crème Fraîche | |
| • 2 | Essl | Rahm | |

1. Blätterteig auf Zucker 2mm dick auswallen und Rechtecke von 7 x 9 cm ausschneiden. Den Teig mit einer Gabel sehr dicht einstechen, mit Alufolie und Linsen belegen und blind bei 190 Grad ca. 15 Minuten backen.
2. Inzwischen die Äpfel schälen, entkernen und in Schnitze schneiden.
3. In einer Bratpfanne die Butter erhitzen und die Äpfel zugeben und unter Wenden leicht anbraten.
4. Mit Zucker und Zimt bestreuen, Mandeln begeben, leicht karamelisieren lassen, mit Calvados ablöschen, einige Minuten dünsten bis die Äpfel fast weich sind und auskühlen lassen.
5. Die Äpfel in die vorgebackenen Teigböden geben.
6. 5 Minuten vor dem servieren, mit Puderzucker bestreuen und in den vorgeheizten Ofen schieben.
7. Crème Fraîche mit 2 Esslöffel flüssigen Rahm verrühren und steif schlagen.
8. Den warmen Apfelkuchen mit Calvados beträufeln und mit dem geschlagenen Crème Fraîche und Vanilleglace servieren.