



Datum: 9.Mai 2006 Chochender: Jürg Himmelberger	Thema: <i>Chez Himmi</i>
Bunter Salatteller	
Gebratene Seezunge mit Bratkartoffeln und Spargeln	
Erdbeer-Mousse mit Pernoud	



Chochete vom 9. März 2006 Jürg Himmelberger

Zutaten für 4 Personen	Bunter Salatteller
• 1 Kopfsalat • 1 Eisbergsalat • 4 Tomaten • Radieschen • 1 Salatgurke • Kresse Für die Salatsauce: • 150 gr Crème fraiche • 1 EL Essig • 1 EL Rapsöl • 1 EL gehackte Kräuter, z.b Petersilie, Schnittlauch usw. • Salz, Zucker, Pfeffer	Die Salate waschen, nur die zartesten Blätter verwenden und in mundgerechte Stücke zubereiten. Tomaten waschen und, je nach Grösse vierteln oder achteln. Radieschen in Scheiben schneiden, dabei pro Person ein schönes Radieschen als Dekoration zubereiten. Salatgurke waschen und ungeschält in dünne Scheiben schneiden. Für die Salatsauce, der Reihe nach die Zutaten miteinander verrühren, am Schluss die Kräuter unterrühren und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Die Sauce über den angerichteten Salat geben oder als Alternative in einer Sauciere, à Discretion auf den Tisch stellen.
Zutaten für 4 Personen	Gebratene Seezunge mit Bratkartoffeln und Spargeln
• 4 Seezungen gross (Küchenfertig) • Salz, Pfeffer aus der Mühle • etwas Mehl • Olivenöl oder Bratbutter • etwas Zitronensaft • 2 grosse Frühlingszwiebeln • 4 Peperoncino • junge Kartoffeln • Petersilie • Rosmarin • grüne Spargeln • 40 gr frische Butter • 1 Prise Paprika	Bratkartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden, mit Salz, Petersilie und Rosmarin bestreuen. Im Backofen bei 180°C während ca. 20 Minuten erhitzen. Spargeln in einer Bratpfanne erwärmen und mit Zitronensaft beträufeln. Die Seezungen würzen, mit wenig Zitronensaft beträufeln und leicht mehlen. Öl oder Bratbutter in einer grossen Bratpfanne erhitzen und die Seezungen darin beidseitig goldbraun braten. Die Frühlingszwiebeln und den Peperoncino schräg in feine Ringe schneiden, in der Butter andünsten, mit Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Seezungen anrichten und mit Zwiebeln und Peperoncino garnieren. Die restlichen Zutaten dekorativ auf dem Teller anrichten.
Zutaten für 4 Personen	Erdbeermousse mit Pernoud
• 300 gr Erdbeeren • 4-6 EL Puderzucker • 3 dl Rahm • 3 Blt. Gelatine • 40 gr Pernoud	Erdbeeren waschen und eine Hand voll schöne Früchte für Dekoration in Scheiben schneiden. Die restlichen Erdbeeren mit dem Puderzucker mixen und 1/3 für die Sauce beiseite stellen Gelatine kurz einweichen, gut ausdrücken, im Pernoud auflösen und zu den 2/3 Beeren geben. Schlagrahm darunter heben und mind. 2-3 Stunden kühl stellen. Nocken stechen, in die auf Tellern verteilte Erdbeersauce setzen und mit den ganzen Beeren ausgarnieren.