



Datum: 5. Juni 2007 Chochender: Jürg Himmelberger	Thema: Himmi's Spezialitäten
Croûtes Gruyère	
Salat Nizza	
Stroganoff vom Kalbsfilet mit kleinem Gemüse	
Rharbarbercrème mit Erdbeeren	



Chochete vom 5. Juni 2007 von Jürg Himmelberger

Zutaten für 4 Personen	Croûtes Gruyère
• 8 Scheiben Pariserbrot • 20 gr Butter • 120 gr Gruyere, gerieben • 1 Ei • 0,25 dl Rahm • Salz, Pfeffer aus der Mühle • Muskatnuss • Speck, fein	Pariserbrot beidseitig mit Butter bestreichen und im heissen Ofen bei 220°C knusbrig backen, erkalten lassen. Käse zusammen mit dem Ei sowie dem Rahm im Mixer pürieren, mit wenig Salz und Pfeffer und eine Spur Muskat würzen. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen. Käsemasse anschliessend pyramidenförmig auf die Brotscheiben streichen und unter heissem Grill gratinieren.
Zutaten für 4 Personen	Salat Nizza
• 250 gr Thunfisch, in 5 mm grosse Würfel geschnitten • 1 Frühlingszwiebel • 200 gr Bohnen, frisch • 200 gr Sherrytomaten • 12 Stck. Oliven, schwarz • 250 gr Kartoffeln, festkochend (Nicola od. Charlotte) • 50 gr Ruccola • Salöz, Pfeffer aus der Mühle • 2 EL Olivenöl Vinaigrette: • 1 dl Estragonessig • 2 dl Olivenöl • 1 Bd. Petersilie, gehackt • 1 Bd. Estragon, gehackt • 1 Bd. Schnittlauch, gehackt • 1 kl. Rote Zwiebel, fein gehackt • Salz, Pfeffer aus der Mühle	Kartoffeln mit Schale kochen, schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Sherrytomaten und Oliven vierteln. Bohnen in Salzwasser kochen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden. Bohnen, Tomatenwürfel, Frühlingszwiebeln und Oliven mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Hälfte der Vinaigrette marinieren. Die lauwarmen Kartoffeln ringförmig auf Tellern anrichten und mit dem Rest der Vinaigrette beträufeln. Ruccola in die Mitte des Tellers geben und darauf den Bohnensalat anrichten. Thunfischwürfel kurz in Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und über den Salat geben. Vinaigrette: Alles bis auf die Zwiebeln zusammen kurz mixen. Die fein gehackten Zwiebeln beigegeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Zutaten für 4 Personen	Stroganoff vom Kalbsfilet mit kleinem Gemüse
• 480 gr Kalbsfilet • 30 gr Bratbutter • 1 kleine Peperoni, in 1cm grosse Stücke geschnitten • einige Peperonistreifen als Garnitur • 1 Zwiebel, gehackt • ½ dl Rotwein • 1 dl Kalbsfond • 1 Essl Sauerrahm • ½ Essl Olivenöl • Salz, Pfeffer aus der Mühle • Paprika, edelsüss und Rosenpaprika • 1 Teel grober Senf • 1 Gurke, in Streifen geschnitten • Austernpilze, in Streifen geschnitten • Beilage z.B. Nudeln oder Spätzli	Kalbsfilet in 20gr grosse Stücke schneiden, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und im Bratbutter anbraten, warm stellen. Für die Sauce die in Stücke geschnittenen Peperoni und die Hälfte der gehackten Zwiebeln im Olivenöl andünsten und mit Paprika edelsüss und scharf bestäuben. Mit dem Rotwein ablöschen und dem Fond auffüllen, ev. Mit Salz noch etwas abschmecken. Sauce sollte ungefähr 25 Minuten kochen, danach mixen und durch ein Sieb passieren. Die andere Hälfte der Zwiebeln mit den Gurken und Pilzen in Bratbutter ansautieren, würzen und der Sauce beigegeben. Am Schluss Senf und Sauerrahm dazu geben und abschmecken. Das Fleisch in die Sauce geben und 4-5 Minuten ziehen lassen. Nudeln oder Spätzli dazu servieren.
Zutaten für 8 Personen	Rhabarbercrème mit Erdbeeren
• 1 kg Rhabarber • 1 l Wasser • 500 gr Zucker • 1 Zitrone, Saft • ca. 500 gr Erdbeeren pro Liter Saft: • 4 Eier • 20 gr Maizena • 1-2 dl Rahm	Rhabarber rüsten und in Stücke schneiden Im Wasser zusammen mit dem Zucker aufkochen, absieben. Zironensaft dazugeben. Rhabarbersaft abmessen: Pro Liter Saft die dementsprechende Menge Eier und Maizena verquirlen. Unter stetem Rühren zu einer dicklichen Crème kochen und auskühlen lassen. Erdbeeren putzen und vierteln, pro Person je 1 schönes Erdbeer als Dekoration beiseite legen. Die gerüsteten Erdbeeren dazugeben. Mit Schlagrahm verfeinern, mit beiseite gelegter Erdbeere verzieren und sehr kühl servieren.

