



|                                                                  |  |
|------------------------------------------------------------------|--|
| <p>Datum: 1. Oktober 2002</p> <p>Chochender: Karl Nievergelt</p> |  |
| <p>Salbei – Knoblauch - Suppe</p>                                |  |
| <p>Coq au Vin mit Morcheln dazu<br/>Couccous</p>                 |  |
| <p>Lattich - Terrine</p>                                         |  |
| <p>Omelette normande</p>                                         |  |



## Kochete vom 1. Oktober 2002 Karl Nievergelt

| Zutaten für 4 Personen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Salbei – Knoblauch - Suppe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Knoblauchzehen</li> <li>• 1 Zweig Salbei</li> <li>• 1 Zweig Thymian</li> <li>• 1 Lorbeerblatt</li> <li>• 1 Lt Hühnerbouillon</li> <li>• 4 Scheiben Brot</li> <li>• 4 pochierte Eier</li> <li>• 2 EL Olivenöl</li> <li>• etwas geriebener Käse</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                | <p>Die ungeschälten Knoblauchzehen leicht zerdrücken und in der Bouillon mit dem Thymian und dem Lorbeer langsam aufkochen. In der Zwischenzeit die Brotscheiben ohne Fett rösten. Die Salbeiblätter abzupfen und etwas verkleinern, nach etwa 5 Min. Kochzeit in die Brühe geben. Herd abschalten und die Salbeiblätter ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Eier in leichtem Essigwasser pochieren. Suppenteller vorwärmen und jeweils eine geröstete, mit Olivenöl beträufelte Brotscheibe darauf legen. Die Knoblauchzehen in der Bouillon ausdrücken, den Thymianzweig und das Lorbeerblatt herausnehmen. Auf jede Brotscheibe ein pochiertes Ei legen und die Brühe samt Salbeiblätter darüber giessen, etwas Käse darüber streuen und servieren.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Zutaten für 4 Personen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Coq au Vin mit Morcheln                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 frisches Poulet ca 1,2 kg</li> <li>• 60 gr Morcheln</li> <li>• 2 dl Vin jaune d Arbois oder griechischer Retsina</li> <li>• ½ Crème fraiche</li> <li>• 150 gr Butter</li> <li>• 50 gr Mehl</li> <li>• Salz, Pfeffer aus der Mühle</li> </ul> <p><b>Couscous – Eintopf</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 dl heisses Wasser</li> <li>• 300 gr Couscous</li> <li>• ¼ TL Salz</li> <li>• 1 rote Peperoni</li> <li>• 1 dl Gemüsebouillon</li> <li>• etwas Butter</li> </ul> | <p>Das frische Poulet in einzelne schöne Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Mehl bestäuben. Die Pouletstücke mit Beigabe des Butters im gedeckten Bräter bei mittlerer Temperatur ca. 20 Minuten schmoren lassen. Aus dem Ofen nehmen, mit dem Vin jaune abschmecken, die eingeweichten und gewaschenen Morcheln mit Vin jaune beträufeln und etwa 10 Minuten ziehen lassen und dazugeben. Anschliessend Crème fraiche darunterziehen und alles nochmals im Ofen gut aufwärmen aber nicht mehr zudecken.</p> <p>Für den Couscouseintopf das Ganze wie auf der Packung angegeben garen. Die Peperoni in kleine Würfel schneiden, im Butter anziehen, Gemüsebouillon dazugeben und dem Couscous begeben.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Zutaten für 4 Personen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Terrine le Laitue                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 400 gr Lattich</li> <li>• 150 gr Weissbrot (Toastbrot)</li> <li>• 1 dl Milch</li> <li>• 3 Schalotten</li> <li>• 2 Eier</li> <li>• 1 dl Rahm</li> <li>• etwas Butter, Salz und Pfeffer</li> <li>• Cognac zum abschmecken</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>Das Brot in der Milch einweichen, die Blätter des Lattichs etwas zerkleinern und 2 – 3 Min im Salzwasser kochen. Anschliessend die Schalotten im Butter anziehen lassen, den Lattich dazugeben, dämpfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze gut abtropfen lassen und im Mixer mit dem ausgedrückten Brot pürieren. Die ganzen Eier und Rahm zugeben. Die Terrineförmchen ausbuttern, Masse abfüllen und im Wasserbad im Ofen bei 180°C 45 Min. garen lassen. Kalt oder warm servieren.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Zutaten für 4 Personen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Omelette normande                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 Äpfel, säuerlich</li> <li>• 100 gr Butter</li> <li>• 3 cl Calvados</li> <li>• 6 Eier</li> <li>• 1 EL Puderzucker</li> <li>• etwas Salz</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>Die Äpfel schälen und quer in dünne Scheiben schneiden. Das Kerngehäuse jeweils ausschneiden. 1 EL Butter in einer Kasserolle schmelzen. Die Apfelscheiben darin anschmoren. Mit ein paar Tropfen Calvados parfümieren. Die Kasserolle von der Kochstelle nehmen, die Eier in eine Schüssel aufschlagen und mit 1 Prise Salz und ½ TL Puderzucker kräftig schlagen. Die restliche Butter in einer Pfanne hoch erhitzen. Die Eier in die Pfanne geben, wenn die Eiermasse zu stocken beginnt, die Äpfel dazugeben. Omelette umdrehen, auf der anderen Seite kurz braten. Den Backofen auf 250°C vorheizen, die Omelette auf eine feuerfeste Platte gleiten und zusammenrollen. Mit dem restlichen Puderzucker bestreuen. Die Omelette 3 – 4 Min im Backofen (Mitte; Gas Stufe 5) erhitzen. Den übrigen Calvados in einem Schöpflöffel erhitzen, anzünden und darüber giessen. Sofort servieren.</p> <p>Tipp: Noch aromatischer schmeckt dieses Dessert, wenn die Apfelscheiben vor dem Schmoren 1 – 2 Std. in 2 – 3 cl Calvados eingelegt werden.</p> |