Chochete vom 2. November 1999 Karl Nievergelt

Menue für 4 Personen



Gioacchino Rossini rach einem Stahlstich von Weger 1857 Tortellini mit Pilzcréme Sauce

Tomaten Suppe mit Basilikum

Tournedos Rossini mit Gemüse

Flambierte Pfirsiche

## Tortellini mit Pilzcréme Sauce

400 gr frische Tortellini 400 gr frische Champignon 2 dl Créme double

2 dl Bouillon

4 EL Portwein 2 Schalotten Salz Pfeffer und Parmesan Zitronensaft Butter Oel

Schalotten fein hacken und Champignon in kleine Sücke schneiden, in einer Bratpfanne Butter zerlassen und die Schalotten andünsten, mit einer Prise Salz würzen. Die Schalotten dürfen sich nicht verfärben. Champignon beigeben und leicht mit Zitronensaft betreufeln. Bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten andämpfen bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Portwein zugeben und 2-3 Minuten weiter dämpfen. Créme double einrühren und einige Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1 B Peterli

Tortellini im Salzwasser gar kochen, Wasser ablassen etwas Oel beigeben und warm stellen. Tortellini auf Teller anrichten Sauce beigeben und mit Parmesan bestreuen.



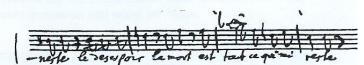
## Tomaten Suppe mit Basilikum

800 gr fleischigeTomaten
2 Schallotten
1 Lorbeerblatt
40 gr Stangensellerie
1 Knoblauchzehe
1 Thymianzweiglein
1 TL Tomatenpurée
1 B Basilikum
2 dl Rahm
Salz, Pfeffer, Zucker
Olivenoel

Die Tomaten kleinschneiden, Sellerie, Schalotten und Knoblauch feinhacken, vom Basilikum Blättchen zupfen und in feine Streifchen schneiden.

Sellerie, Schallotten und Knoblauch im Olivenoel anziehen, Tomatenpurée zufügen und mitdünsten. Die Tomaten, Lorbeerblatt Thymianzweiglein beigeben und alles bei kleinem Feuer ca 15 Minuten köcheln lassen.

Lorbeerblatt Thymianzweiglein entfernen, Tomaten durch ein feines Sieb streichen. Die Bouillon zugeben und weitere 5 Min köcheln lassen. Rahm zufügen, mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, Basilikumstreifchen beigeben und in Suppenschale servieren.



## Tournedos Rossini mit Gemüse

4 Filets von der Rindslende 4 cm dick
1 Dose Leber-Trüffelterrine 225 gr
1 kl Dose Péigord-Trüffel
4 Tostscheiben
4 Filets von der Rindslende 4 cm dick
Butter
8 EL Rindsfond
Fleischgewürz
4 EL Maderia
(n. eigenem Geschmack)

Gemüse als Garnitur nach Belieben (Rübchen, Blumenkohl, Latich usw.)

Fleisch 2 Tage vor dem Gebrauch leicht salzen, pfeffern und in Olivenoel einlegen. Dann in erhitzter Bratpfanne Filetstücke auf beiden Seiten gut anbraten. Danach im Umluftofen bei ca. 160 Grad 4 bis 10 Minuten weitergaren ( je nach gewünschtem Garzustand). Trüffel in ganz feine Scheiben schneiden. Den Bratensatz mit Madeira, derTrüffellake und mit Rindsfond aufgiessen und rasch einkochen lassen und bis gut zur Hälfte reduzieren. Die Pfanne vom Feuer nehmen, unter ständigem Rühren Butterstücke beigeben. Dann die Sauce warmstellen.

Leber-Trüffelterrine in max. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Tostscheiben zuschneiden in der selben Grösse wie die Tournedos, anschliesen im Butter knusprigbraun anrösten.

Gemüse andämpfen oder im Stiemer zubereiten, würzen und warmstellen.

Zum Schluss das kunstvolle Gebilde aus Tostscheibe, Tournedos, Leber-Trüffelterrine und Trüffel - scheibchen anrichten und mit der Madeirasauce überziehen. Gemüse beigeben und servieren.



## Flambierte Pfirsiche

8 entsteinete Pfirsichhälften 6 EL Zucker etwas Zitronensaft 1/4 ltr Rotwein 4 EL Puderzucker gesüsster Schlagrahm hochprozentiger Rum

Die vorbereiteten gezuckerten Pfirsiche im knapp unter dem siedepunkterhitzten Rotwein mit dem Zucker pochieren bis sie weich aber noch bissfest sind. (Wenn keine frischen Pfirsiche vorhanden sind, Pfirschhälften aus der Büchse im Rotwein warm werden lassen.)
Zucker und Rotwein etwas einkochen lassen. Den Rand vom Dessertteller mit Puderzucker bestreuen, dann Rotweinsatz und Pfirsiche auf die vorbereiteten Teller anrichten, mit Rum übergiessen und flambieren. Mit Rahm garnieren und warm servieren.

