

Chochete vom 2. November 1999
Karl Nievergelt

Menue für 4 Personen



Gioachino Rossini
nach einem Stahlstich von Weger 1857

Tortellini mit Pilzcrème Sauce

Tomaten Suppe mit Basilikum

Tournedos Rossini mit Gemüse

Flambierte Pfirsiche

Tortellini mit Pilzcrème Sauce

400 gr frische Tortellini
400 gr frische Champignon
2 dl Crème double
2 dl Bouillon

4 EL Portwein
2 Schalotten
Salz Pfeffer und Parmesan
1 B Peterli

Zitronensaft
Butter
Oel

Schalotten fein hacken und Champignon in kleine Stücke schneiden, in einer Bratpfanne Butter zerlassen und die Schalotten andünsten, mit einer Prise Salz würzen. Die Schalotten dürfen sich nicht verfärben. Champignon begeben 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. Crème double einrühren und einige Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

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



Tomaten Suppe mit Basilikum

800 gr fleischige Tomaten	2 Schalotten	1 Lorbeerblatt
40 gr Stangensellerie	1 Knoblauchzehe	1 Thymianzweiglein
2 dl Bouillon	1 TL Tomatenpurée	1 B Basilikum
2 dl Rahm	Salz, Pfeffer, Zucker	Olivenöl

Die Tomaten kleinschneiden, Sellerie, Schalotten und Knoblauch feinhacken, vom Basilikum Blättchen zupfen und in feine Streifen schneiden.
 Sellerie, Schalotten und Knoblauch im Olivenöl anziehen, Tomatenpurée zufügen und mitdünsten.
 Die Tomaten, Lorbeerblatt Thymianzweiglein begeben 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, Basilikumstreifen begeben und in Suppenschale servieren.



Tournedos Rossini mit Gemüse

4 Filets von der Rindsleber 4 cm dick	Olivenöl	Meersalz
1 Dose Leber-Trüffelterrine 225 gr	Butter	Pfeffer
1 kl Dose Péigord-Trüffel	8 EL Rindsfond	Fleischgewürz
4 Tostscheiben	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 Olivenöl 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, der Trüffellake und mit Rindsfond aufgiessen und rasch einkochen lassen und bis gut zur Hälfte reduzieren. Die Pfanne vom Feuer nehmen, unter ständigem Rühren Butterstücke begeben. Dann die Sauce warmstellen.
 Leber-Trüffelterrine in max. 1cm dicke Scheiben schneiden.
 Tostscheiben zuschneiden in der selben Grösse wie die Tournedos, anschliessen im Butter knusprig-braun anrösten.
 Gemüse andämpfen oder im Stiemer zubereiten, würzen und warmstellen.
 Zum Schluss das kunstvolle Gebilde aus Tostscheibe, Tournedos, Leber-Trüffelterrine und Trüffelscheibchen anrichten und mit der Madeirasauce überziehen. Gemüse begeben und servieren.



Flambierte Pfirsiche

8 entsteinte 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, Pfirsichhälften 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.

