

Gold in der Küche

Eulach-Chuchi Winterthur, Marcel Siegrist, Januar 2006

Fenchel - Safran - Salat
Pappardelle San Daniele
Seeteufelmedaillons auf Spinat
Verführerisches Apfeldessert

alle Rezepte für 4 Personen

Fenchel - Safran - Salat

3 Fenchel
1 Orange
1 Briefchen Safran
12 EL Kräuteressig
Peterli, Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Fenchel raspeln, salzen, pfeffern
Safran mit Essig mischen und einen Moment erwärmen
Saft einer 1/2 Orange begeben
mit dem Fenchel mischen
etwa eine Stunde ziehen lassen
mit Peterli & Schnittlauch abschmecken
die zweite 1/2 Orange filettieren
zum Salat mischen

Pappardelle San Daniele

2 Schalotten
3 dl Weisswein
2 Briefchen Safran
2 dl Saucenrahm
1/2 TL Salz, Pfeffer
400 g Pappardelle
100 g Prosciutto di San Daniele
Rucola

Schalotten in wenig Butter andämpfen
mit Weisswein ablöschen
Safran begeben
Saucenrahm darunter rühren, aufkochen
salzen, pfeffern
mit den heissen Pappardelle mischen
Prosciutto darüber verteilen
mit Rucola garnieren

Seeteufelmedaillons auf Blattspinat und Safransauce

Sauce

1/4 Knollensellerie gewürfelt
1/2 Fenchelknolle geschnitten
3 Schalotten gewürfelt
1/2 Liter Fischfonds
1/4 Liter Saucenhalbrahm
2 Briefchen Safran
Salz, Pfeffer, Muskat

3 Seeteufelmedaillons
à 40 g pro Person

400 g Spinat
2 Schalotten
Salz, Pfeffer, Muskat

Sauce

Schalotten anschwitzen
Sellerie & Fenchel dazugeben, mit schwitzen lassen
mit Fischfonds aufgiessen
salzen, pfeffern, leicht reduzieren
mit Sahne auffüllen
Safran beigeben
30 min auf kleiner Flamme köcheln lassen
abkühlen lassen, in den Mixer geben
anschliessend die Sauce durch ein feines Sieb passieren

Fisch

die Medaillons von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten im Butter braten
3 Minuten in den Backofen geben

Spinat

Schalotten anschwitzen
Spinat beigeben
mit Salz, Muskat, Pfeffer abschmecken

Verführerisches Apfeldessert

Rezept für 3 Personen

3 saftige Äpfel, nicht zu mehlig
1 EL Butter (1 TL Ghee)
1 EL brauner Zucker
Briefchen Vanillezucker
1/4 TL Zimt
1 Prise gemahlener Kardamom
1 Briefchen Safran
Vanilleglacé

Äpfel entkernen, würfeln
Butter erhitzen, Zucker darin schmelzen lassen
(So kommt nach ayurvedischer Art die Süsse in das Essen)
Apfelstücke begeben
würzen, 15-20 Minuten köcheln lassen