



Datum: 4.Mai 2004 Chochender: Marcél Siegrist	
Timbale d'avocat aux crevettes	
Tournedos sur jardinière des légumes Gratin dauphinois	
Crème brûlée	



Kochete vom 4. Mai von Marcél Siegrist

Zutaten für 4 Personen	Timbale d'avocat aux crevettes
• 2 Fleischtomaten • 2 Blatt Gelatine • 1 ¼ dl Halbrahm, eiskalt • 1 Avocado, reif • 4 EL Zitronensaft • Salz, Pfeffer • 4 Crevettenschwänze • 1 EL Olivenöl • 1 Bund Schnittlauch Sauce: • 1 EL Crème fraîche • 2 – 3 EL Tomatenketchup • 2 EL Cognac	Tomaten häuten, vierteln, entkernen. Tomatenviertel quer halbieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Halbrahm steif schlagen, Avocado durch ein feines Sieb streichen. Gelatineblätter ausdrücken und mit Zitronensaft erwärmen, bis sie sich auflöst. Wenig Avocado dazurühren, zum Avocadopüree geben und den Rahm darunter heben. Salzen und pfeffern. Formen mit Tomatenscheiben auslegen und Püree darauf verteilen. Mit Tomatenscheiben zudecken und ca 30 Minuten kühl stellen. Crevetten im Öl beidseitig 2 Minuten braten. Für die Sauce alle Zutaten verrühren, pikant mit Salz und Pfeffer abschmecken. Timbales mit einem Messer vom Formenrand lösen. Auf Teller stürzen und mit Sauce, Crevetten und Schnittlauch dekorativ anrichten.
Zutaten für 4 Personen	Tournedos sur jardinière des légumes
• 1 Kohlrabi • 1 Karotte • 1 Zucchini • 4 Rindsfilet- Tournedos à 120 gr • Salz, Pfeffer • 40 gr Café de Paris • Bratbutter	Gemüse in lange Streifen schneiden, Tournedos mit Salz und Pfeffer würzen und in heisser Bratbutter je 1 Minute beidseitig anbraten. Hitze reduzieren und beidseitig je ca. 3 – 5 Minuten braten. Nachher Fleisch aus der Pfanne nehmen und 2 – 3 Minuten ruhen lassen. Gemüestreifen im Bratensatz kurz dünsten, würzen und mit Wasser ablöschen. Zugedeckt etwa 1 Minute garen. Gemüestreifen als Sockel mittig auf vorgewärmte Teller anrichten. Tournedos darauf setzen Mit Café-de-Paris-Butter belegen und servieren.
Zutaten für 4 Personen	Gratin dauphinois
• 800 gr Kartoffeln, mehlig • Salz, Pfeffer, Muskat • ½ Knoblauchzehen • Butter • 1.5 dl Halbrahm • 1.5 dl Milch • 50 gr Sprinz für Café de Paris: • 20 gr Kräuter Petersilie, Estragon • 2 EL Senf • 2 EL Ketchup • 1 EL Kapern • ½ Schalotte • ½ Knoblauchzehe • 1 Cornichon • 1 Dose kantabrische Sardellen à 27 gr • 2 EL Cognac • ½ TL Worcestersauce • ½ TL Paprika • 2 TL Currypulver • 4 EL Zitronensaft • ¼ TL Tabasco • 500 gr Butter • Salz, Pfeffer	Ofen auf 180°C vorheizen, Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ofenfeste Form mit Knoblauch und Butter ausreiben, Kartoffeln hineinschichten. Mit Rahm und Milch übergiessen sowie mit Käse bestreuen. In der Ofenmitte ca. 45 Minuten überbacken. Café de Paris: Alle Zutaten bis Tabasco im Cutter sehr fein pürieren. Butter mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen; danach Püree beimengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butter zu einer Rolle formen, (auf Backpapier ausstreichen, Papier umschlagen, mit Messerkante die Butter zu einer Rolle zusammenschieben). Danach kühl stellen.
Zutaten für 6 Personen	Crème brûlée
• 8 Eigelb • 6 EL Zucker • 5 dl Vollrahm • 1 TL Vanilleextrakt • 4 EL Zucker	Ofen auf 150°C vorheizen. Das Eigelb und den Zucker schlagen, bis die Masse dick und hellgelb ist. Vollrahm und Vanilleextrakt beifügen und gut vermengen, dabei den Schaum und die Luftblasen am Schluss wegsieben. Die Mischung auf 6 Souffle-Schüsseln aufteilen, ins Wasserbad legen und im Ofen für ca 50 – 60 Minuten backen, bis dass der Rand goldbraun wird. Aus dem Ofen nehmen und im Wasserbad abkühlen lassen. Danach mind. 2 Stunden (bis 2 Tage) kühlen. Kurz vor dem servieren 2 TL Zucker über jede Crème streuen und mit einem Handbrenner den Zucker zum schmelzen bringen. (Alternative: spez. Crème brûlée Metallplatten oder Grill).