



Datum: 6. Januar 2015 Chochender: René Zürcher	Jahreswechsel
Lachsroulade mit Orangengelée	
Champagner-Cremé-Suppe	

Tomaten-Mango-Salat mit
Mozzarella



Schweinsfilet in Mandel-
Estragonkruste mit
Champignons und Senf-
Honigrüebli



Apfel-Zimt-Pastetli mit
Sultaninen auf Honig-Quark





Kochete vom 6. Januar 2015 René Zürcher

Zutaten für ca. 24 Stück	Lachsroulade mit Orangengelée
Orangengelée: • 2 dl Orangensaft • 1 TL Limettensaft • 2 EL Noilly Prat • 1 roter Peperoncino in Ringe geschnitten • 1 Schalotte, fein gehackt • 3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft Roulade: • 300 gr. Rauchlachstranchen • 250 gr. Mascarpone • wenig Limettenschale, abgerieben • 1-2 EL Limettensaft • 3 EL Kerbel, fein geschnitten Garnitur: • wenig Limettenzesten • etwas Kerbel • dekorative Spiesschen	Zubereitung 1. Orangengelée: Alle Zutaten bis und mit Schalotte aufkochen, zugedeckt 5–10 Minuten ziehen lassen. Absieben und in die gereinigte Pfanne zurückgeben. Flüssigkeit kurz erwärmen, Gelatine beifügen, darin auflösen. Die Masse ca. 1 cm hoch in einen Suppenteller giessen und 2–3 Stunden oder über Nacht auskühlen und fest werden lassen. 2. Roulade: Lachsscheiben überlappend zu 2 Rechtecken von je ca. 20 × 15 cm auslegen, mit wenig Limettensaft bestreichen. Mascarpone mit Limettenschale und -saft, Salz, Pfeffer und Kerbel mischen, dünn auf dem Lachs verstreichen. Dann von der Längsseite her satt zu Rouladen aufrollen. Rollen je in 1½–2 cm breite Häppchen schneiden, bis zum Servieren kühl stellen. 3. Orangengelée in Würfel schneiden. 4. Rouladenstücke kurz vor dem Servieren mit je einem Geleewürfeln, wenig Kerbel und Limettenzesten garnieren, mit Spiesschen feststecken.
Zutaten für 4 Personen	Champagner-Cremé-Suppe
• 400 ml Geflügelfond • 250ml Champagner • 250ml Rahm • 4 Eigelb • 2 Scheiben Toastbrot, getoastet • Etwas Zimt • Kräutersalz, Cayennepfeffer • Ausstechform Stern	Zubereitung: (1) Toastbrot toasten. Geflügelfond in einem Topf mit der Hälfte des Champagners aufkochen. Mit Kräutersalz, etwas Zimt und Cayennepfeffer würzen. Topf vom Herd ziehen. Die Hälfte des Rahms mit Eigelb und dem restlichen Champagners verrühren. Restlicher Rahm steif schlagen (oder ggf. aus der Dose). (2) Rahm-Eigelb-Mischung und wiederum die Hälfte des geschlagenen Rahms unter den Fond rühren. Suppe mit dem Pürierstab schaumig rühren. (3) Mit einer Guetsliform die Sterne aus dem Toastbrot ausstechen. Die Suppe in hohe Gläser oder Schüsselchen verteilen, je einen Tupfer Schlagrahm in die Mitte geben und den Toaststern auf den Rand stecken.
Zutaten für 4-6 Personen	Tomaten-Mango-Salat mit Mozzarella
• 500 g Tomaten, verschieden bunte Sorten • 1 Mango (ca. 400 gr) • saisonaler Salat, Römersalat, Eichblatt, Nüssli o.ä. • 2 Frühlingszwiebeln • 1 Bund Basilikum • 125 gr. Mozzarella • 2 EL. Balsamicoessig • 1 EL Olivenöl • Salz, Pfeffer	(1) Tomaten waschen, die Stielansätze keilförmig heraus schneiden. Tomaten in Spalten schneiden. Mango schälen, Fruchtfleisch in Spalten vom Stein schneiden. Tomaten- und Mangospalten in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 10 Minuten ziehen lassen. (2) Inzwischen Salat putzen, waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zerpflücken oder schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, abtropfen lassen und in Ringe schneiden. Salat und Frühlingszwiebeln in die Schüssel zu Tomaten und Mango geben und mischen. (3) Basilikum waschen, trockenschütteln und die Blätter fein hacken. Basilikum, Balsamessig und Olivenöl unter den Salat mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. (4) Mozzarella abtropfen lassen, in Stücke zerpflücken oder schneiden. Tomaten-Mango-Salat auf Tellern anrichten, den Mozzarella darauf verteilen, mit wenig Balsamico beträufeln. Am besten schmeckt es, wenn alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Besonders der Mozzarella sollte nicht aus dem Kühlschrank kommen, weil er sonst viel Geschmack einbüsst

Zutaten für 4 Personen	Schweinsfilet in Mandel-Estragon-Kruste mit Beilagen
Für das Fleisch: • 8 Filetmedaillons à 60-70 g • 20 g Bratbutter • Salz, Pfeffer aus der Mühle • 2 EL Preiselbeeren • 1-2 EL Balsamico-Essig • 300 g braune Champignons • 1 Schalotte • 100 g Butter • 40 g gemahlene Mandeln • 1 EL getrockneter Estragon Rüebli: • 4 Rüebli • 2 EL Senf • 1 EL Honig, flüssig • Etwas weisser Balsamico • Salz, Pfeffer Zutaten: • Teigwaren im Gratintöpfli	(1) Bratbutter in einer Pfanne erhitzen. Schweinsmedaillons mit Saz und Pfeffer würzen und auf beiden Seiten je 2-3 Minuten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. (2) Preiselbeeren ins Bratfett geben und Balsamico-Essig begeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. (3) Champignons in Scheiben schneiden, Schalotte schälen und fein würfeln. Beides in 40 g Butter 4-5 Min. lang dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. (4) Rüebli schälen und in dünne Scheiben schneiden (Wellenmesser) und im Dampfgarer bei 100°C ca 15 min. garen. Senf, Honig und Balsamico vermischen und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Rüebli kurz aus dem Dampfgarer nehmen und mit der Marinade bepinseln und nochmals für 5 Min. bei 100°C in den Dampfgarer geben. (5) Restliche geschmolzene Butter mit Mandeln und Estragon verrühren. Masse auf den Filets verteilen und im Backofen unter dem Grill 3-4 min. rösten. (6) Auf heissen Tellern einen Spiegel mit der Preiselbeersauce anrichten, die Medaillons darauf setzen, und die weiteren Zutaten dekorativ darauf anrichten. (7) Beilage z.B. Teigwaren im Gratintöpfli mit Kräutern
Zutaten für 6 Personen	Apfel-Zimt-Pastetli mit Sultaninen auf Honig-Quark
• 6 Butter-Pastetli • etwas Zucker • 2 TL Zimt • 1 Hand voll Sultaninen • 250gr Rahmquark • 1-2 EL Honig, flüssig • 1 Apfel • Curacao- Orange Liqueur • Vanille-Glace Bourbon • Mandelscheibchen • etwas Butter • Schlagrahm für Deko • Sternfrucht Deko • Physalis als Deko • Ev. frische Himbeeren	(1) Bei den Pastetli vorsichtig den Deckel ablösen, beides mit Wasser bepinseln und mit Zucker besteuern. In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Backofens 5 min. aufbacken. Auskühlen lassen. (2) Apfel schälen und in halbierte Schnitze schneiden. Mit den Sultaninen und Zimt in Curacao-Liqueur in einer kleiner Pfanne erwärmen, bis die Schnitze weich sind. (3) Quark und Honig vermischen und in die Pastetli füllen. Mit den Apfelschnitzen und Sultaninen auffüllen und den, mit einem Tupfer Rahm versehenen Deckel daraufsetzen. (4) Mandelscheibchen in etwas Butter in der Pfanne rösten und mit einer Kugel Vanilleglace und je einem gefüllten Pastetli auf den Tellern mit der Deko anrichten . That's it !