



Datum: 14.März 2006 Chochender: René Zürcher	Thema: <i>Frühling</i>
Spargel mit Orangen-Hollandaise	
Schweinebraten mit Kräuterkruste im Gemüse- Eintopf	
Frühlings-Crêpes	



Chochete vom 14. März 2006 René Zürcher

Zutaten für 4 Personen	Spargel mit Orangen-Hollandaise
• 12 Spargel, weiss • 12 Spargel, grün • Salz • 1 Orange für Garnitur • 12 Tranchen Landrauschschinken Hollandaise: • 3 Eigelb • einige Tropfen Zitronensaft • 2 Schalotten • ½ dl Noilly Prat (Vermouth) • ½ dl Orangensaft • Pfeffer aus der Mühle, ev. Orangenpfeffer • etwas kalte Butter, gewürfelt • Salz	Die weissen Spargeln vom Köpfchen weg, die grünen im unteren Drittel schälen. Holzige Enden wegschneiden. Die weissen Spargeln in siedendem Salzwasser 5-10 Minuten kochen. Grüner Spargel hinzufügen und weitere 7-10 Minuten kochen, bis der Spargel knapp gar ist. In der Zwischenzeit für die Hollandaise Eigelb und Zitronensaft in einer Chromstahlschüssel verrühren. Schalotten fein hacken und mit Noilly Prat, Orangensaft und Pfeffer in eine Pfanne geben. Auf 1/3 reduzieren und absieben. Zum Eigelb rühren und über einem heissen Wasserbad zu einer schaumigen Creme aufschlagen. Die kalte Butter nach und nach darunter rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Orange waschen, Juliennestreifen abziehen. Spargel aus dem Wasser heben und gut abtropfen. Auf vorgewärmte Tellern anrichten. Orangenresten kurz im Spargelwasser blanchieren. Spargel mit Hollandaise überziehen, mit Schinken belegen und mit den Zesten garnieren
Zutaten für 6 Personen	Schweinebraten mit Kräuterkruste im Gemüse-Eintopf
• 1500 gr Schweinsbraten (Hals oder Carreé) • Salz, Pfeffer, Paprika, edelsüss • 125 ml Sherry • 375 ml Fleischbrühe • Olivenöl • 250 ml Rahm • ...kleine Kartoffeln, festkochend • ...Karotten • ...Stangensellerie • ...Artischocken • ...Champignons, braun • ...Schalotten • 2 kleine Tomaten • 1 Lorbeerblatt für die Kräuterkruste: • 150 gr Parmesan • 2 EL Petersilie, gehackt • 2 EL Schnittlauch, gehackt • 1 EL Dill, gehackt • 1 EL Basilikum, gehackt • 1 EL Estragon, gehackt	Das Fleisch am Vortag mit Pfeffer und Paprika rundum würzen und mit Olivenöl und etwas Sherry beträufeln. Zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Die Kartoffeln schälen, ev. vierteln, das Gemüse rüsten und in mundgerechte Stücke schneiden und Tomaten halbieren. Etwa 1 Std. vor der Zubereitung den Braten aus dem Kühlschrank nehmen, danach im Gourmet-Bräter oder Bratpfanne kurz anbraten. Variante 1: Das Fleisch und das Gemüse (ohne Tomaten) zusammen in den Bräter legen und mit dem restlichen Sherry und der Hälfte der Fleischbrühe begiessen. Zugedeckt etwa 80 Minuten 160° bis 180°C zugedeckt garen. Variante 2: Das Gemüse separat würzen und zubereiten – z.b. in einem Dampfgarer – und erst am Schluss mit dem Fleisch servieren. Restliche Flüssigkeit mit den Tomatenhälften zugeben. Parmesan und Kräuter miteinander vermischen und die Masse auf die obere Fleischhälfte verteilen und gut andrücken. Ohne Deckel zu Ende garen. Etwa 15 Minuten vor Bratzeitende den Rahm zufügen. Das Fleisch in Stücke schneiden und im Bräter servieren. Garzeit gesamt: 120-180 min. je nach Grösse und Durchmesser des Bratens
Zutaten für 8 Crêpes	Frühlings-Crêpes
Crêpes: • 60 gr Mehl • 1 TL Zucker • 1 Prise Salz • 1 Ei • 2 ½ dl Milch • 50 gr Doppelrahm • etwas Butter zum Fertigstellen: • 250 gr Erdbeeren • 40 gr Zucker • 3 EL Zitronensaft • ¾ dl Grand Marnier • Vanilleglace (Mövenpick) • Pfefferminze für die Garnitur • Puderzucker zum Bestäuben	Für die Crêpes alle Zutaten ausser der Butter zu einem glatten Teig verrühren und kurz ruhen lassen In der Zwischenzeit Erdbeeren rüsten und in feine Scheiben schneiden. Etwas Butter in einer kleinen, beschichteten Bratpfanne schmelzen. 1/8 der Teigmasse hineingeben und gleichmässig in der Pfanne verlaufen lassen. Bei kleiner Hitze 2-4 Minuten backen und danach wenden. Nochmals ca. + Minute fertig backen. Zweimal zu klassischen Crêpesvierteln falten und auf einen Teller gleiten lassen. Auf diese Weise die restlichen Crêpes backen. Warm halten. Zucker und Zitronensaft in einer Chromstahlpfanne hell karamellisieren. Mit Grand Marnier ablöschen. Erdbeeren zufügen und kurz darin wenden. Crêpes auf Teller verteilen und Sauce dazugiessen. Mit Erdbeeren und Minze garnieren, 1 Kugel Vanilleglace dazu und am Schluss mit Puderzucker bestäuben.