



Datum: 4. Juni 2013 Chochender: René Zürcher	...un peu de française
Soupe de crevettes whisky et de crème au raifort (Whisky-Crevetten-Suppe mit Meerrettich-Rahmhaube)	
Tartare de saumon sur le concombre (Tartar vom Lachs auf Gurke)	
Escalopes de dinde farcis sauce au safran (Trutenschnitzel gefüllt auf Safransauce)	
Moelleux aux chocolat (Schokoladentörtchen mit flüssigem Herz)	



Kochete vom 4. Juni 2013 René Zürcher

Zutaten für 4 Personen	Whisky-Crevetten-Suppe
• 5 Rüebli • 2 Schalotten, fein gehackt • 500 gr Kartoffeln mehlig kochend, geschält, in Stücken • 400 gr Krabben, geschält • 4-5 EL Whisky • 10 Rosenkohlröschen • 1 Lt. Gemüsebouillon • Salz, Pfeffer • 3 EL Meerrettich, mittelscharf • Schlagrahm	Die Kartoffeln, Schalotten und Rüebli schälen und danach würfeln. Die Blätter von den Rosenkohlröschen zupfen. Pro Teller etwa 3-4 Crevetten beiseite legen. Die Kartoffeln, Schalotten und Rüebli in etwas Butter anschwitzen und Farbe nehmen lassen. Die Crevetten zugeben und kurz rösten. Mit Whisky ablöschen und anschliessend mit Bouillon auffüllen. Aufkochen und etwa 15 min. leise köcheln. In der Zwischenzeit den Meerrettich mit dem Schlagrahm vermischen und ggf. mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Blätter des Rosenkohls und die beiseite gelegten Crevetten kurz in etwas Butter schwenken. Die Suppe kurz und schnell mit einem Pürierstab pürieren – nicht zu lange und zu langsam, weil die Kartoffeln die Suppe zu dick macht. Mit Salz, Pfeffer und Whisky abschmecken. Die Suppe in Tellern füllen, Rosenkohl und Crevetten in die Mitte setzen und mit Meerrettichrahm (ev. im Spritzsack) ausgarnieren

Zutaten für 4 Personen	Lachstartar auf Gurke
• 175 gr Räucherlachs • 40 gr Walnusskerne • Etwas Philadelphia Frischkäse • 1 EL Zitronensaft • 1 Salatgurke • 1 EL Walnussöl • 3 EL Weinessig • 3 EL kräftige Gemüsebrühe • ½ TL gemahlener Fenchel (sparsam!) • ½ Bund Dill • Salz, weisser Pfeffer • Frischer Schnittlauch	TARTAR: Den Lachs in sehr feine Würfelchen schneiden und die Walnusskerne fein hacken. Beides in einer Schüssel mit dem Frischkäse nach Gusto und Zitronensaft vermengen und mit Pfeffer abschmecken. GURKENSALAT: Die Gurke waschen, nach Belieben schälen und in dünne Scheiben schneiden und diese überlappend auf dem Teller auslegen. Öl, Essig und Bouillon verquirlen, mit wenig Salz und Fenchel würzen und über die Gurken träufeln. (zu beachten, dass der Lachs schon salzig ist) ANRICHTEN: Dill waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Mit Hilfe eines kleinen Metallringes das Lachstartar auf den Gurken anrichten und mit Dill ausgarnieren.

Zutaten für 4 Personen	Trutenschnitzel gefüllt auf Safransauce
Füllung: • 5 gr getrocknete Morcheln • 1 kleines Rüebli • ½ Peperoni, gelb • 150 gr Pouletbrust • 1,5 dl Rahm • ½ Bund Peterli, fein gehackt • Salz, Pfeffer • 4 Trutenschnitzel à ca. 100 -130 gr • 1 EL Butter • 2 EL Weisswein • Salz, Pfeffer Safransauce: • 2 Schalotten, fein gehackt • 1 dl Weisswein • 1 dl Noilly Prat • 4 dl Rahm • 2 Briefchen Safran • Salz, Pfeffer	Morcheln in Wasser einweichen, putzen, trocknen und klein schneiden. Rüebli und Peperoni in sehr kleine Würfel schneiden und auf einer gelochten Schale im Dampfgarer bei 100°C für 4 Minuten blanchieren. Auskühlen lassen. Pouletfleisch und Rahm direkt aus dem Kühlschrank im Mixer pürieren. Morcheln, Peterli und Gemüse untermischen und Füllung würzen. Trutenschnitzel zwischen zwei Klarsichtfolien flach klopfen. Je ¼ der Füllung (bei 4 Personenrezept) knapp unter die Mitte des Schnitzels platzieren. Die Schnitzel zusammenklappen und mit einem Zahnstocher fixieren. Eine ungelochte Garschale mit Butter bestreichen, das Fleisch und den Weisswein hineingeben, würzen und bei 100°C ca. 5 Min. garen Schalotten, Weisswein und Noilly Prat auf die Hälfte einkochen. Danach den Rahm begeben und weiterköcheln bis die Sauce schön sämig ist. Safran beifügen und Sauce abschmecken.

Zutaten	Beilagen für Hauptgang
Brokkoli: • Ca. 300 gr Brokkoli-Röschen • 1 EL Butter • 2 EL Mandelblättchen Nudeln: • 1 Pack Nudeln, fein • etwas Butter • frischer Peterli als Deko	Die gesäuberten Brokkoli-Röschen leicht würzen und in einer gelochten Garschale bei 100°C ca. 4 Min. im Dampfgarer garen. Den heiss geschmolzenen Butter darüber verteilen. Die Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne leicht rösten und über das Gemüse verteilen. Nudeln nach Angaben der Verpackung kochen und in etwas Butter schwenken. Alles auf heissen Tellern anrichten – Sauce über Fleisch – Nudeln in Metallringen – und mit Peterli ausgarnieren
Zutaten für 8 Personen	Moelleux aux chocolat
• 120 gr dunkle Schokolade, z.b. Cru Guyana 70% • 130 gr Butter • 2 Eier • 100 gr Zucker • 70 gr Weissmehl • Glace • 1 Orange • Deko • Puderzucker • Frische Pfefferminze als Deko	Schokolade und Butter in einer Metallschüssel über siedendem Wasser schmelzen und verrühren. In einer anderen Schüssel Ei und Zucker mit Schneebesen über siedendem Wasser schlagen, bis sich die Zuckerkristalle auflösen und sich das Volumen der Eiermasse vervielfacht. Schokoladenmasse vorsichtig begeben und danach Mehl darübersieben und alles sorgfältig vermengen. Orange schälen und filetieren. Förmchen oder Metallringe buttern und mit Backpapier auskleiden. Schokoladenmasse in Spritzsack füllen und die Förmchen bis knapp unter dem Rand auffüllen. (Bei Papierförmchen zur Stabilität 2-3 Förmchen ineinander verwenden) Backofen auf 190°C vorheizen, Törtchen bei mittlerer Hitze ca. 12 min. backen. Der Kuchen muss im Innern noch leicht flüssig sein. Danach Törtchen mit Puderzucker bestreuen und auf kalte Teller anrichten. Leicht warm mit den filetierten Orangen und z.B. Glacé servieren.