

Chochete vom 07. 05. 1996 - Ruedi Schär

Menü für 4 Personen:

Spargelsalat

Bärlauch-Schaumsuppe

Riesengarnelen an Tomatensauce

*Entenbrustchen an pikanter Orangensauce
mit Frühlingsgemüse*

Rhabarberschaum

Spargelsalat

350 g grüne Spargeln

SUD:

1 Liter Wasser

1 EL Salz

1 Prise Zucker

1 TL Butter oder Margarine

SALATSAUCE:

1/4 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 EL Spargelsud

1 EL Estragonessig

3 EL Haselnussöl

1 Bund Radiesli, gehackt, einige

Radiesli ganz, für die Garnitur

Stielenden wegschneiden, unteres Drittel schälen, schräg in ca. 4cm lange Stücke schneiden. Wasser aufkochen, Salz, Zucker sowie Butter oder Margarine beifügen, Spargeln zugeben, 10 - 15 Min. knapp weich garen. Herausnehmen, gut abtropfen, auf Tellern verteilen.

Alle Zutaten bis und mit Öl gut verrühren, über die noch lauwarmen Spargeln geben, garnieren.

Bärlauch-Schaumsuppe

1 EL Butter

1 EL Mehl

1,2 L leichte Geflügelbouillon

1 grosser Bund frischer,
zarter Bärlauch

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 dl Rahm, geschlagen

in einer Pfanne erwärmen.

dazugeben und kurz andämpfen. Das Mehl darf keine Farbe annehmen. Mit dem Schwingbesen die heisse Geflügelbouillon dazurühren und 10 Minuten unter Rühren kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Bärlauch waschen, trockentupfen in Streifen schneiden und unmittelbar vor dem Servieren unter die Suppe rühren. Mit Rahm verfeinern und sofort heiss servieren.

Riesencrevetten an Tomatensauce

8 ungeschälte Riesencrevetten
1-2 EL Olivenöl
1 Schalotte, gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
1 kleine Pfefferschote, gehackt
1 1/2 dl Weisswein
ca. 1 dl Wasser
1 Dose gehackte Pelati (ca. 200g)
Salz, Pfeffer nach Bedarf
1 Prise Zucker
2 EL Kräuter (z.B. ital. Petersilie),
gehackt

beifügen, zugedeckt auf kleinem Feuer 5-6 Minuten ziehen lassen. Kräuter darüberstreuen, sofort servieren.

Riesencrevetten schälen, Darm entfernen. Crevetten kühl stellen. Schalen beiseite legen. Öl in einer Pfanne heiss werden lassen. Riesencrevetten-Schalen unter Rühren kurz anbraten, Hitze reduzieren. Schalotte, Knoblauch und Pfefferschote begeben, andämpfen. Mit Weisswein ablöschen. Wasser dazugießen, ca. 45 Min. zugedeckt köcheln. Alles durch ein Sieb giessen, in die Pfanne zurückgeben. Tomaten durch ein Sieb streichen, begeben, einkochen, bis eine dickliche Sauce entstanden ist, würzen. Riesencrevetten

Entenbrüstchen an pikanter Orangensauce

2 vollfleischige Entenbrüstchen
1 EL Butter
Salz, Pfeffer
1 TL grüner Pfeffer
2 dl Weisswein
1 Knoblauchzehe, durchgepresst
Saft von 1 Orange
1 TL abgeriebene Orangenschale
30 g frische Butter
1 Orange für die Garnitur

Die Butter flockenweise unter die Sauce rühren. Nach Bedarf nachwürzen. Die Sauce auf vorgewärmte Teller verteilen und das Fleisch darauflegen. Nach Belieben mit einer Orangenscheibe oder Orangenfilets garnieren.

Die Entenbrüstchen mit der Haut nach unten in Butter 5-6 Minuten braten. Die Haut braun und knusprig werden lassen und die fleischige Seite nur kurz bräunen. Mit wenig Salz und Pfeffer bestreuen und halb zugedeckt 10 Min. garen lassen. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Grüner Pfeffer in einem Kaffeesieb kalt abspülen und mit Wein und Knoblauch zum Bratenfond geben. Auf die Hälfte einkochen lassen. Orangensaft und -schale zugeben. 1 Min. weiterkochen.

Frühlingsgemüse

100 g sehr kleine Frühlingskarotten
100 g ausgelöste Erbsen
100 g Frühlingszwiebelchen
100 g neue kleine Kartoffeln, ungeschält
50 g Butter
2 dl Bouillon
2 EL Rahm
Kerbelblättchen

Die Erbsen blanchieren, die Karotten in Butter und im eigenen Saft dünsten, die Zwiebelchen und die neuen Kartoffeln zugedeckt mit wenig Butter und sehr wenig Bouillon weichdünsten. Alle Gemüse mit dem eigenen Saft in eine Kasserolle geben, Rahm zufügen, würzen und ca. 30 g kalte Butter in kleinen Mengen einschwenken, mit Kerbelblättchen bestreuen.

Rhabarberschaum

500 g Erdbeerrhabarber

evtl. schälen, in Würfel schneiden und in eine Chromstahlpfanne geben

3 EL Gelierzucker

1 EL Rotwein

1 EL Johannisbeergelee

1/2 Vanillestengel, längs aufgeschnitten

begeben, Rhabarber weichkochen, auskühlen lassen, Vanillestengel entfernen, Rhabarber mit der Flüssigkeit pürieren, kühl stellen

2 Eiweiss

1 Prise Salz

2 EL Zucker

zusammen steif schlagen

begeben, kurz weiterschlagen, dann sorgfältig unter das Püree ziehen, 1-2 Stunden kühl stellen

250 g Erdbeeren, halbiert

nach Belieben einen Teil davon unter den Schaum mischen

Den Rhabarberschaum auf 4 Teller verteilen, mit den restlichen Beeren garnieren.

WAS DEM GAUMEN SCHMEICHELТ,
TUT AUCH DER SEELE GUT !

