

Chochete vom 09. 06. 1998 ~ Ruedi Schär

Menü für 4 Personen:

Meeresfrüchtesuppe mit Blätterteighaube

* * *

Lamm-Filets auf Curry-Gemüse mit Thailand-Reis

* * *

Blue-Stilton mit Portwein

* * *

Meeresfrüchtesuppe mit Blätterteighaube

40 g geraffelltes Gemüse
(Lauch, Sellerie, Rüebli)
1 kleine Zwiebel, etwas Butter
1 dl Weisswein
etwas Zitronensaft
5 dl Krebs-Fumet
1 dl Prosecco (ital. Schaumwein)
4 dl Vollrahm, 4 dl Wasser
1 Schuss-Prise Calvados,
Cayennepfeffer, Safran, Sojasauce,
Pfeffer und Meersalz aus der Mühle
Olivenöl, Sesamöl
8 Stk. Crevetten, 4 Stk. Coquille St.Jaques
100 g Pulpo (Tintenfisch)
1 Eigelb
1 Blätterteig (rechteckig)

Die Crevetten-Schalen mit Zwiebeln anziehen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Weisswein ablöschen, Wasser dazugießen und ½ Std. köcheln lassen, absieben. Den Pulpo in Zitronenwasser kochen, damit er schön violett bleibt. Crevetten und Muscheln halbieren, würzen und in Olivenöl anbraten. Der vorgekochte, in Scheiben geschnittene Pulpo nicht anbraten. Gemüse-Julienne in die Suppen-Terrinen verteilen, mit Sojasauce, Sesamöl und Safran würzen. Prosecco und Calvados dazugießen. Pulpo, Crevetten und Muscheln in die Terrinen legen, den Fond dazugießen und mit dem Vollrahm auffüllen. Mit Cayennepfeffer würzen. Terrinenränder befeuchten, die Terrinen mit Blätterteig zudecken, gut andrücken und mit Eigelb bestreichen. Bei 180° 10-12 Minuten überbacken.

Lamm-Filet auf Curry-Gemüse

150 g Sellerie, Rüebli, Fenchel, Rettich,
Zuchetti in Streifen schneiden
150 g Kefen
150 g Broccoli, 8 Chicorée-Blätter
1 Zwiebel, Olivenöl und Butter
Currypulver, Sesamöl,
Sojasauce, Salz und Pfeffer
1,5 dl Weisswein
0,4 dl Cognac
4 dl Kalbsfond
12 Lamm-Filets, dressiert

Gemüse in Streifen schneiden, Sellerie und Rüebli vorblanchieren. Zwiebel in Olivenöl andünsten und das Gemüse dazugeben. Mit Sojasauce, Sesamöl und Curry würzen, mit Cognac und Weisswein ablöschen und zur Seite stellen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und sehr heiss „rosa“ anbraten. Dabei immer drehen, damit sie grad bleiben. Das Curry-Gemüse aufkochen, Knochenfond (ausgekochte Kalbsknochen) oder helle Bratensauce begeben, einreduzieren. Die Chicorée-Blätter begeben, mit Butter verfeinern. (Bindet und macht die Sauce sämiger)

Thailand-Klebreis

200 g Thailand-Klebreis

Klebreis ist eine mit unserem „Milchreis“ vergleichbare Rundkornsorte.

Damit er nicht breiig wird, muss er eingeweicht werden. Allermindestens eine Viertelstunde in sehr heissem Wasser. Viel besser aber zwei bis drei fingerbreit mit Wasser überflutet, über Nacht!

Der authentische Garprozess erfolgt nach folgender Methode:

In einem Bastkörbchen wird der über Nacht gewässerte Klebreis auf einen im Durchmesser passenden, ca. 4 bis 5 cm hoch mit kochendem Wasser gefüllten Topf gestellt und während 20 bis 30 Minuten, mit einem Pfannendeckel zugedeckt, gedünstet.

Den Reis zu Kugeln formen und im Dreieck auf den Teller platzieren. Das Gemüse in der Mitte anrichten, die Lamm-Filets darauf verteilen.

Blue-Stilton mit Portwein

ca. 300 g Blue Stilton

0,5 dl Portwein

Pfeffer aus der Mühle

1 Birne

Weisse und blaue Trauben

Stilton (ist wie der französische Roquefort, jedoch viel cremiger und feiner) in kleine Würfel schneiden und in Mixbecher geben. Den Portwein dazugießen, mit Pfeffer etwas würzen, alles mixen.

Mit dem Glacelöffel auf Teller verteilen. Mit der gefächert aufgeschnittenen Birne und den Trauben garnieren.

Dazu ein Glas Portwein oder Sauterne servieren.