

die feine kleine Art den Frühling zu geniessen

Kochabend mit gümpi & dany

Menu

Meang – Kum – Willkommens Schmaus aus Thailand

Spargelsalat an Vinaigrette mit Wachtelei und Parmagrissini

Seezungenröllchen mit Lachs und Basilikum an einer feinen Safransauce

Kalbsleber an Portweinsauce mit Türmchen aus rotem Mais

Dessert Variationen für Feinschmecker

Sabayon mit Vanilleeis | Schokoladentörtchen mit heisser Schokoladenfüllung

Champagnerköpfchen mit Mangosauce | Frische Früchte in Rum gebadet

3 Käsesorten mit Saucen

Ziegenfrischkäse mit Portwein | Stilton mit Honig

Fruchtkäse mit Balsamico

MUNTERMACHER

Für 4 Gläser von je ca. 1,5 dl

Zubereiten: ca. 10 Min.

Kühl stellen: ca. 30 Min.

2 Esslöffel Pistazien, geröstet

180 g Joghurt nature

1 1/2 Esslöffel flüssiger Honig

1.8 dl Mineralwasser, kalt

1 Pistazien im Mörser zerstoßen, 1 Esslöffel für die Verzierung beiseite stellen. Restliche Pistazien mit dem Joghurt gut verrühren, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

2 Honig und Mineralwasser begeben, gut verrühren, in einen Krug absieben. Drink mit dem Mixstab kurz aufschäumen, in Gläser verteilen, mit den beiseite gestellten Pistazien verzieren.

Meang-Kum

Meang-Kum ist ein Thai Snack, genauer gesagt ein Willkommens Schmaus für unsere lieben Gäste. **Zutaten:**

| | | | |
|--|--|---------------|------------------------|
| Zarte Spinatblätter oder Kopfsalatblätter | Ingwer geraspelt | Gesch. Lemone | Gehackte Schalotten |
| Frische Erdnüsse geraspelt | Geröstetes Kokosnuss Fleisch geraspelt | Gesch. Chilli | Süsser Sirup |

Der süsse Sirup:

| | |
|---|---------|
| Brauner Zucker | 4 TL. |
| Salz | 1 Prise |
| Wasser | 2 dl |
| Gehackte Erdnüsse | 1 TL |
| Gehackte Kokosnuss | 1 TL |
| Zeigefinger und Daumen zusammendrücken. Das Blatt auf Daumen und Zeigefinger legen, so dass man ein Tasche eindrücken kann. Alle Zutaten einfüllen und mit Sirup übergiessen. Blatt oben schliessen und ab in den Mund. | |

Frühlingssalat mit Spargel

Hauptgericht für 4 Pers.

800 g grüne Spargeln
800 g weiße Spargeln
12 Grissini
12 Tranchen Parmaschinken
ca. 80 g Brunnenkresse oder Schnittsalat
Einige Blütenblättchen für die Garnitur
4 Wachteleier

Sauce

1 Schalotte
1 TL milder Senf
0,5 dl warme Gemüsebouillon
4 EL Essig, z.B. Apfel-Honig-
Essig
2 EL Nussöl, z.B. Haselnussöl
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

1 Spargeln rüsten. Die weissen im Dampfeinsatz 5 Minuten garen, danach die grünen Spargeln zugeben und ca. 20 Minuten fertig garen. Mit einer Lochkelle herausheben. Spargelspitzen wegschneiden und beiseite stellen. Rest erst in 5 cm lange Stücke, dann in feine Streifen schneiden.

2 Für die Sauce Schalotte hacken. Mit den restlichen Zutaten mit einem Schwingbesen verrühren. Spargelspitze mit wenig Sauce beträufeln. Spargelstreifen mit der restlichen Sauce mischen und 10 Minuten marinieren. Spargelsalat und Spargelspitzen mit Kresse dekorativ anrichten, mit Blüten und einem Wachtelei garnieren. Grissini mit je einer Schinkentranche umwickeln und dazuservieren.

Seezungenröllchen mit Safransauce

4 Seezungenfilets

50g Lachs royal(Mittelstück)

12 schöne Basilikumblätter

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Sauce:

1 kleine Schalotte

10g Butter

2 EL Noilly Prat (trockner Wermut)

3-4EL trockner Weisswein

100ml Doppelrahm

halbes Briefchen Safran oder einige Safranfäden

in 1 EL Weisswein aufgelöst

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Cayennepfeffer, einige Tropfen Zitronensaft

200ml Fischfond

100ml Weisswein

1 Stückchen dünn abgeschälte Zitronenschale

10 Safranfäden und einige Basilikumblätter als Garnitur

Klopfen Sie die Seezungenfilets zwischen zwei Klarsichtfolien ein wenig flach. Schneiden Sieden Lachs in 4 Tranchen . Die Filets auf der Hautseite und den Lachs leicht mit Salz und Pfeffer würzen . Belegen Sie die Seezungenfilets mit den Basilikumblättern . Legen Sie den Lachs darauf und rollen Sie die Filets auf. Mit einem Zahnstocher befestigen und die Röllchen kühl stellen.

Für die Sauce schneiden Sie die Schalotte in kleine Würfel. Wärmen Sie die Butter in einem kleinen Topf und dünsten Sie die Schalotte darin glasig. Löschen Sie mit dem Noilly Prat ab, erhöhen Sie die Hitze und kochen Sie die Flüssigkeit fast vollständig ein. Dann giessen Sie den Weisswein dazu und reduzieren die Flüssigkeit auf die Hälfte. Giessen Sie die Sauce durch ein feines Sieb in eine saubere Sauteuse und drücken Sie dabei die Schalotte mit dem Rücken eines Löffels aus. Bis hierher lässt sich die Sauce vorbereiten.

Heizen Sie den Backofen auf 60 Grad vor und wärmen Sie zwei Teller und eine Platte für die Fischröllchen mit.

Zum Pochieren wählen Sie eine Kasserolle, in der die Fischröllchen gerade nebeneinander Platz haben. Bringen Sie den Fischfond und der Weisswein mit der Zitronenschale zum Kochen. Reduzieren Sie die Hitze ,stellen Sie die Fischröllchen in den Fond und lassen Sie 4 – 6 Minuten zugedeckt unter dem Siedepunkt gar ziehen. Heben Sie die Röllchen heraus und halten Sie im Ofen warm. Reduzieren Sie die Pochierflüssigkeit auf 100ml und sieben Sie durch ein feines Sieb in die vorbereitete Sauce . Geben sie den Rahm und den Safran bei und köcheln Sie die Sauce so lange ,bis sie die richtige Konsistenz hat .

Schmecken Sie die Safransause ab.

Giessen Sie die Sauce auf die vorgewärmten Teller, setzen Sie die Seezungenröllchen darauf und garnieren Sie alles mit den Safranfäden und Basilikumblättern.

Kalbsleber an Portweinsauce mit Türmchen aus rotem Mais

Zutaten

600 g Kalbsleber
2 TL Preiselbeeren
4 Schalotte(n)
5 cl Brandy, (am besten Cardenal Mendoza) ersatzweise Cognac
10cl Rotwein
40cl Portwein
150 ml Bratensauce
Salz und Pfeffer
Butterschmalz
ein paar gequetschte Wachholderbeere und ein Lorbeerblatt

Zubereitung

Die Leber ggf. säubern, Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und bei geringer Hitze je nach Dicke der Stücke 3-5 Minuten anbraten.

Dabei die Schalotten schälen und grob hacken. Leber aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Schalotten in die Pfanne geben und glasig dünsten.

Brandy hinzugeben und flambieren. Mit Wein und Wildfond ablöschen, Preiselbeeren Wachholder und Lorbeer dazu und 4-5 Minuten reduzieren.

Ggf. mit Speisestärke binden.

Leber mit Soße auf vorgewärmten Teller anrichten.

Dazu eine gut gebratene „Rösti“ oder nur gesundes Gemüse servieren.

Mais – rosso –Türmchen

4 Personen
7,5 dl Wasser
20g Butter
250g rote Polenta
Salz

Wasser , Butter und etwas Salz zum Kochen bringen .Polenta einmischen und unter ständigem

Rühren 1Std. kochen .Danach die Polenta in eine Form giessen und im Kühlschrank 2Std. kühlen lassen.

Von der Polenta Streifen von 1.5 cm dicke und 7cm Langen schneiden und im Olivenöl braten.

Die Streifen auf dem Teller als Türmchen anrichten und mit der Kalbsleber füllen.

Heiss servieren.

Dessert Variationen für Feinschmecker

Sabayon mit Vanilleeis (für 4 Personen)

4 Eigelb

150g Zucker

250 ml trockener Weisswein

Alle Zutaten in einen Topf geben und in Wasserbad auf sehr niedriger Flamme zu einem gebundenem Schaum verquirlen. Wenn Sabayon als Nachspeise serviert wird eine Kugel Vanilleeis hineingegeben . Sofort servieren.

Schokoladentörtchen mit heisser Schokoladenfüllung (4-5 Törtchen)

100g Schokolade (min.70 % Kakaoanteil)

80g Butter

2 Eier

80 g Zucker

etwas Salz

20 g Mehl

Schokolade und Butter im Warmwasserbad erwärmen . Separat Eier , Zucker und etwas Salz schaumig schlagen und zur Schokoladenmasse dazugeben . Die Masse in Törtchenformen füllen und im Backofen bei 180 °C ca. 10 – 20 Min . backen . Wichtig ist , dass die Törtchen aussen knusprig werden, die Schokolade im Innern aber flüssig bleibt.

Fruchtsalat mit dreierlei Früchten

Früchte fein geschnitten, kurz im edlen Rum gebadet

Champagnerköpfchen mit Mangosauce

2 dl Champagner brut

100 g Zucker

3 Bl Gelatine

1 grosse Mango

1 Himbeeren

Limonensaft

Bacardi

Erwärmen Sie in einem kleinen Topf den Champagner mit dem Zucker und lassen Sie den Zucker schmelzen.

Weichen Sie die Gelatine in kaltem Wasser ein, lassen Sie sie abtropfen und geben Sie sie

zum warmen Champagner. Flüssigkeit in einen anderen Topf absieben und abkühlen, aber nicht fest werden lassen.

Die Mango längs ober- und unterhalb des Kerns durchschneiden, das Fruchtfleisch herauslösen und in schöne Scheiben schneiden. Mit einem oder mehreren

Ausstechförmchen

Ihrer Wahl stechen Sie hübsche Formen aus.

Giessen Sie ein wenig von der Champagnerflüssigkeit in die Förmchen, legen Sie die Himbeeren hinein und lassen Sie Gelee fest werden. Füllen Sie wieder etwas Flüssigkeit in die Förmchen und legen Sie ein bis zwei Mangostücke hinein. Fahren Sie so fort, bis die Förmchen voll sind und die Mangostücke schichtweise im Champagnergelee festsitzen.

Förmchen kühl stellen.

Mangosauce

Lösen Sie das restliche Fruchtfleisch aus den Mangos, entfernen Sie die Fäden und pürieren

Sie das Fruchtfleisch fein. Parfümieren Sie die Sauce mit Limonensaft und Bacardi.

Vollreife Mangos brauchen keinen Zucker.

Kurz vor dem Servieren tauchen Sie die Förmchen kurz in heisses Wasser und stürzen Sie auf

die Teller. Giessen Sie die Sauce rund um die Köpfchen und garnieren Sie die Teller mit einigen Früchten je nach Saison.

3 Käsesorten

Ziegenfrischkäse mit Portweinsauce, Fruchtkäse mit Balsamico und Stiltonkäse mit Honig

Nüsse, Feigen, Trauben etc.