

Kochabend vom 31. Mai 2002

Menu

- ❖ Bierteig Knusperli auf Saison Salat
- ❖ Geflügelbrüstchen mit Orangen und Sesam
- ❖ Kalbsgeschnetzeltes an Whisky-Sauce
- ❖ Risotto mit Grünen Spargeln
- ❖ Joghurt-Mousse mit Erdbeeren

Getränke

- ❖ Gewürztraminer Cuvée Réserve 2000
Genossenschaft Turckheim, Elsass
- ❖ Osterfinger Chardonnay Barrique 2000
- ❖ Châteauneuf-du-Pape A.C 1998
Viex Mas des Papes, Vignobles Brunier

Bierteig Knusperli auf Saison Salat (für 4 Personen)

Zutaten

Marinade:	Schalotte, Chili-Gewürzöl, Fleur de Sel, schwarzer Pfeffer
Knusperli:	180 g Eglifilets, 40 g Lauch in Streifen geschnitten, 60 g Karotten in Julienne geschnitten, 30 g getrocknete Tomaten längs in feinste Streifen geschnitten. Mehl zum Bestäuben, 1l Traubenkernöl zum Ausbacken.
Ausbackteig:	100 g Mehl, 35 g Butter, 1,5 dl Bier, ½ Eigelb, 1 EL Maisstärke, Salz, schwarzer Pfeffer.
Saison Salate:	Vinaigrette zum Saison Salat: 2 Schalotten in Streifen geschnitten, Olivenöl zum Andünsten, 2 dl roter Portwein etwas Zitronensaft, Fleur de Sel, schwarzer Pfeffer, etwas Olivenöl wenig alter Aceto balsamico.
Sauce für Knusperli:	frische Kräuter, Creme Fresh, Mayo oder Quark, frische Zitrone

Zubereitung

Marinade:	Schalotte und Öl mischen und mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.
Knusperli:	Zutaten von Fisch bis und mit Tomaten in der Knusperli Marinade wenden und einige Minuten ziehen lassen.
Ausbackteig:	Zutaten von Mehl bis und mit Maisstärke mischen und mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.
Vinaigrette:	Schalotten im Öl andünsten. Mit Portwein ablöschen, auf ½ einkochen und mit Zitronensaft, Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen, Olivenöl und Aceto balsamico begeben und verrühren.
Knusperli:	Fisch und Gemüse mit Mehl bestäuben, durch den Ausbackteig ziehen, etwas abtropfen lassen und im 180°C Öl ausbacken. Das ganze kreativ auf einem grossen Teller anrichten und den Salat mit Vinaigrette beträufeln.

Geflügelbrüstchen mit Orangen und Sesam (Vorspeise für ca. 8 Personen)

Zutaten

Mise en place

6 Orangen, 700 g Geflügelbrüstchen, Gewürzmischung, 3 EL Traubenkernöl, 5 cl Butter Zucker, 1 ½ dl Orangensaft, 1 ½ dl Fleischextrakt (oder Jus, Fond), kalte Butter, Cayenne, Ingwer, 6 EL Sesamkörner.

Zubereitung

Von den Orangen mit einem Kartoffelschäler die Schale ablösen. In feine Streifen (Julienne) schneiden und kurz in kochendem Wasser blanchieren. Aus den Orangen die Filets auslösen, dabei den Saft auffangen, weil er später für die Sauce verwendet wird.

Die Geflügelbrüstchen würzen und bei mittlerer Hitze zugedeckt auf beiden Seiten braten. Brüstchen anschliessend auf einem Teller am Herdbrand zugedeckt warmstellen.

Bratöl abgiessen mit einem Haushaltstuch Bratpfanne abtupfen. Butter und Zucker in der Pfanne goldgelb caramolisieren, mit Orangensaft ablöschen, reduzieren, mit Fleischextrakt oder Jus auffüllen und auf grossem Feuer ein paar kalte Butterflocken in die Sauce schwingen, damit eine schöne Bindung entsteht. Die Sauce abschliessend mit einem Hauch Cayenne und eine Spur Ingwer würzen.

Die Orangenfilets und Orangenjulienne in der Sauce warm durchziehen lassen. Die Sesamkörner in einer trockenen beschichteten Pfannen goldgelb rösten. Die Geflügelbrüstchen dünn aufschneiden, schuppenartig auf grosse heisse Teller legen, die Orangenfilets dekorativ dazulegen, mit der heissen Sauce umgiessen und alles mit den Sesamkörnern bestreuen.

Kalbsgeschnetzeltes an Whisky-Sauce (für 4 Personen)

Zutaten

Wenig Bratbutter, 500 g Kalbfleisch von Hand geschnetzelt, 1 Teelöffel Paprika, Teelöffel Salz, wenig Pfeffer, 2 Frühlingszwiebeln, Zwiebeln und Stängel in Ringe geschnitten, 1 ½ dl Whisky (oder Weisswein), ½ Esslöffel Maizena, 2 dl Milch, 1 dl Rahm

Zubereitung

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch nur portionenweise anbraten, herausnehmen, würzen und in der auf 60°C vorgeheizter Schüssel in den Ofen geben. Hitze reduzieren, Zwiebeln andämpfen, mit dem Whisky oder Weisswein ablöschen. Bratsatz lösen, etwas einkochen. Maizena mit der Milch anrühren, mit dem Rahm dazugiessen, aufkochen. Fleisch begeben, nur noch heiss werden lassen, sofort servieren.

Risotto mit grünen Spargeln

Zutaten

Mise en place

450 g Risottoreis (Arborio, Vialone), 3 Scharlotten, 6 cl Butter, 1 Knoblauchzehe, 3 dl Weisswein, 1 ½ l Bouillon, grüne Spargeln

Zubereitung

Die Schalotte in feinsten Würfelchen schneiden und in einer Pfanne in der aufschäumenden Butter goldgelb anziehen, Reis zufügen, Knoblauch dazupressen und unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel mitdünsten. Mit dem Weisswein auffüllen. (Jetzt könnten die nächsten 20 – 25 min. zu einem heiterem Vergnügen werden: Der Wein ist geöffnet, ein Glas ist zu Hand, und weshalb sollten Sie während des Risottorührens nicht ein oder zwei Schlückchen geniessen.

Den Risotto immer wieder mit Flüssigkeit übergiessen. Rühren rühren rühren. Nach 15 – 20 min. den Risotto vom Herd nehmen, nochmals Weisswein und die gekochten Spargeln darunterziehen und zugedeckt ziehen lassen.

Weisswein kann durch Champagner ersetzt werden. Spargeln separat in Bouillon ca. 10 – 15 min. kochen.

Joghurt-Mousse mit Erdbeeren

Zutaten

- Joghurt-Mousse: 2 Erdbeeryoghurt (je 180 g), 1 Zitrone, abgeriebene Schale und ½ EL Saft, 1 EL Akazienhonig, 2 Blatt Gelatine, kurz in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft, 2 EL siedendes Wasser, 1 Becher Vollrahm (1,8 dl), steif geschlagen
- Erdbeeren: 2 – 3 EL Zitronensaft, 1 – 2 EL Vollrohrzucker, 250 g Erdbeeren
- Garnitur: 2 EL Pistazien, fein gehackt, Erdbeer- oder Zitronenmelisseblättchen

Zubereitung

- Mousse: Alle Zutaten bis und mit Honig in eine Schüssel geben, mit dem Schwingbesen verrühren. Gelatine mit dem siedenden Wasser auflösen, zur Joghurtmasse rühren. Schüssel ins kalte Wasserbad stellen, bis die Masse erst am Rand leicht fest ist, glattrühren. Schlagrahm darunterziehen, im Kühlschrank fest werden lassen.
- Erdbeeren: Zitronensaft und Zucker gut verrühren. Erdbeeren in feine Scheibchen schneiden, zugeben, mischen, mindestens ½ Stunde zugedeckt marinieren.
- Servieren: Von der Mousse mit 2 heiss abgespülten Löffel Klösse formen, auf Teller verteilen, mit den Pistazien bestreuen. Die marinierten Erdbeeren daneben anrichten.