



Chnoche Chuchi Winterthur

Gemüsebouillon mit Goldperlen

Salat vom Seeteufel

**Lammracks mit Pfefferkartoffeln
und grünen Bohnen**

Gebrannte Crème

Menu für 4 Personen
28. Jan.
Februar 2009
Walter Schleucher

Gemüsebouillon mit Goldperlen

1 Zwiebel
500 g Suppengemüse
(Karotten, Sellerie, Lauch)
100 g Fenchel
1 EL Sonnenblumenöl
1 TL Tomatenpüree
1 TL Salz
2 Nelken
2 Lorbeerblätter
¼ Chili getrocknet
1 Bund Schnittlauch

Goldperlen:
1 dl Wasser
30 g Butter
¼ TL Salz
60 g Mehl
1 Ei

2-3 Tage im Voraus.

Zwiebel halbieren. Schnittseite in einer Bratpfanne ohne Fett dunkelbraun rösten. Suppengemüse und Fenchel grob schneiden. Im Öl in einer grossen Pfanne anrösten. Tomatenpüree dazugeben und kurz mitrösten. Mit 2 Liter Wasser ablöschen. Mit Salz, Nelken, Lorbeerblättern und Chili würzen. Bouillon 30 Minuten sieden. Pfanne vom Herd nehmen. Auskühlen lassen. Bouillon absieben und kühl stellen. Gemüse wird nicht weiter verwendet.

Für die Goldperlen Wasser mit Butter und Salz aufkochen. Mehl im Sturz dazugeben. Bei mittlerer Hitze mit einer Kelle rühren, bis sich der Teig vom Pfannenboden löst und sich Bodensatz bildet. Pfanne vom Herd nehmen. Teig etwas abkühlen lassen. Ei unter die Brandteigmasse rühren, bis sie glänzt. Backofen auf 200° C vorheizen. Vom Brandteig mit Hilfe von 2 Teelöffeln haselnussgrosse Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im Ofen ca. 20 Minuten backen. Perlen auskühlen lassen. In einer Blechdose aufbewahren.

Fertigstellen:

10 Minuten im Voraus Suppe aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe anrichten, Goldperlen hineinstreuen. Schnittlauch fein darüber schneiden.

Salat vom Seeteufel

300 g Seeteufelfilet
100 g gelbe Lauchstängel
3 Zweige glattblättrige Petersilie
Fleur de sel
4 feine Blätterteig-Flutes oder
Grissini

Vinaigrette:

1 mittelgrosser Radicchio
1 Schalotte
1 kleine Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl
3 EL Erbsen tiefgekühlt, vor
Gebrauch auftauen
2 TL Zitronenöl
2 EL Aceto balsamico bianco
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Vorbereiten:

5-6 Stunden im Voraus. Backofen auf 120°C vorheizen.
Fischfilet kalt abspülen und trocken tupfen.
Ein Koch- oder Backpapier auf der Arbeitsfläche auslegen.
Lauch längs halbieren, Stängel auseinander zupfen. Mit der
Petersilie auf das Papier legen. Filet mit ca. ¼ TL Fleur de sel
einreiben. Auf den Lauch legen. Alles in das Papier einwickeln.
Enden wie bei einem Bonbon zusammenfassen und mit
Küchenschnur binden. Paket auf ein Blech legen. Fisch im
Ofen ca. 15-20 Minuten garen (Kerntemperatur 50°C). Im
Papier auskühlen lassen. Danach kühl stellen.

Für die Vinaigrette 4 schöne Radicchioblätter beiseite legen.
Rest halbieren und Strunk und harte Blattteile wegschneiden.
Salatblätter klein schneiden. Schalotten und Knoblauch sehr
fein hacken. In 2 EL Öl andünsten. Erbsen kurz mitdünsten.
Alles in eine Schüssel geben. Radicchio darunter mischen.
Restliches Olivenöl, Zitronenöl und Aceto beigeben.
Vinaigrette mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertigstellen:

15 Minuten im Voraus. Seeteufelfilet aus dem Papier nehmen
und Trockentupfen. Mit einem scharfen Messer in 2 mm feine
Tranchen schneiden. Auf Tellern flach auslegen. Radicchio-
Blätter dazulegen. Sauce ins Salatblatt und über den Fisch
träufeln. Alles mit Pfeffer bestreuen. Flutes als Garnitur
dazulegen.

Tipp:

Die Garzeit des Seeteufelfilets ist abhängig von seiner Dicke.
Die Kerntemperatur von 50°C ist optimal. Beim Auskühlen zieht
der Fisch noch leicht nach.

Lammracks mit Pfefferkartoffeln

6 Knoblauchzehen
100 g Dörrtomaten in Öl,
abgetropft
3 TL Senf mit Balsamico
3 EL Pfeffer grob
4 Lammracks à ca. 180 g
1.4 kg Salz
2 Eiweiss
800 g kleine fest kochende
Kartoffeln
Salz
1-25 El Olivenöl
2.5 dl klare Bratensauce
ca. 80 g Frischkäse mit Pfeffer
grüne Bohnen

1. Knoblauch mit einer Kelle zerdrücken. Tomaten in Streifen schneiden. Beides mit Senf und ½ EL Pfeffer mischen. Racks damit einreiben. 2-3 Stunden marinieren.

2. Ofen auf 180°C vorheizen. Restlich Pfeffer, Salz und Eiweiss mischen. Die Hälfte 2 cm hoch in eine ofenfeste Form füllen. Kartoffeln darauf verteilen. Restliche Salzmischung darauf geben. Im Ofen ca. 45 Minuten backen.

3. Grüne Bohnen machen.

4. Marinade von den Racks abstreifen, beiseite stellen. Fleisch salzen, im Öl rundum 5 Minuten anbraten. Auf ein Blech legen. Im Ofen bei 180°C ca. 10 Minuten fertig braten. (Kerntemperatur 55-60°C = blutig). Bratensatz mit Bratensauce ablöschen. Beiseite gestellte Marinade dazu geben, Sauce einige Minuten köcheln lassen. Mit Salz abschmecken. Salzkruste aufbrechen, Kartoffeln vorsichtig herausheben. Salzresten abpinseln. Kartoffeln und Racks anrichten. Frischkäse über die Kartoffeln bröseln. Fleisch mit Sauce begiessen. Bohnen dazu servieren.

Gebrannte Crème

Zutaten für 6 Personen

200 g Rohrer Rohrzucker
1 Liter Vollmilch
1 Vanillestängel
60 g Maizena
4 Eigelb
0.5 Liter Vollrahm

Zucker karamellisieren bis er schäumt und tiefbraun ist. Mit der Milch ablöschen, den Vanillestängel aufschneiden, das Mark herauskratzen, Stängel und Mark zur Milch geben. Rühren auf kleinem Feuer so lange köcheln lassen bis der Zucker vollkommen aufgelöst ist. Maizena und das Eigelb in einer Schüssel mit dem Schwingbesen gut aufschlagen. Einen Teil der Zucker-Milch-Mischung aus der Pfanne dazugeben, kurz durchmischen und zurück in die Pfanne giessen. Unter ständigem Rühren aufkochen bis sie dickflüssig wird und zu blubbern beginnt. Vom Feuer nehmen. Es bildet sich beim Abkühlen der Pelz, eine Haut auf der Crème. Um dies zu vermeiden etwas Zucker auf die Oberfläche streuen. Vor dem Servieren die Vanilleschote herausnehmen und mit dem Stabmixer 0.5 Liter Rahm in die Crème mixen.

Dekoration:

Zucker karamellisieren. Leicht abkühlen lassen. Er muss am Löffel einen schönen Faden bilden. Verteilen sie ihn mit einem Löffel in feinen horizontalen und vertikalen Linien auf einem Blech das mit einem Backpapier belegt ist. Abkühlen lassen. Zum dekorieren jeweils ein Stück abbrechen.