



Frühling, Chili und Kaffee

**Chnoche-Chuchi Winterthur
25 März 2009 - Ueli Tobler**

Menue

Frühlingssüppchen mit Prosecco

Tunfisch mit Wasabi-Sauce

**Filet vom Jungschwein in Espresso-Chiliwürze auf Shii Take Pilzen und
Limettenrisotto**

Espresso-Mousse und Erdbeeren in Chilisirup

En Guete

Frühlingssüppchen mit Prosecco



6 Personen

3 Stangen	Stangensellerie samt Grün, ca. 200 g
1 cm	Ingwer frisch
3	Knoblauchzehen
1 EL	Butter
1 TL	Zucker
0,5 dl	Sherry oder Weisswein
6 dl	Gemüsebouillon
Salz, Cayennepfeffer	
2 dl	Prosecco oder Perldor
2 dl	Doppelrahm

Selleriegrün abschneiden und fein hacken. Beiseite stellen. Sellerie in feine Scheiben schneiden. Ingwer und Knoblauch hacken. Alles in Butter andünsten. Mit Zucker bestreuen. 2–3 Minuten weiterdünsten. Mit Sherry und Bouillon ablöschen. 20 Minuten köcheln lassen.

Suppe fein pürieren und in eine andere Pfanne sieben. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren aufkochen. Prosecco und Selleriegrün dazugeben. Rahm löffelweise zugeben, dabei die Suppe mit dem Stabmixer aufschäumen. Sofort in vorgewärmte Gläser oder Tassen giessen und servieren.

Tunfisch mit Wasabi-Sauce

4 Personen



1 Stück	Rettich (etwa 6 cm lang)
1 EL	Sesamsamen
4 EL	Sojasauce
1 TL	Wasabi (aus der Tube)
1	geröstetes Nori-Blatt
250 g	ganz frischer roter Tunfisch

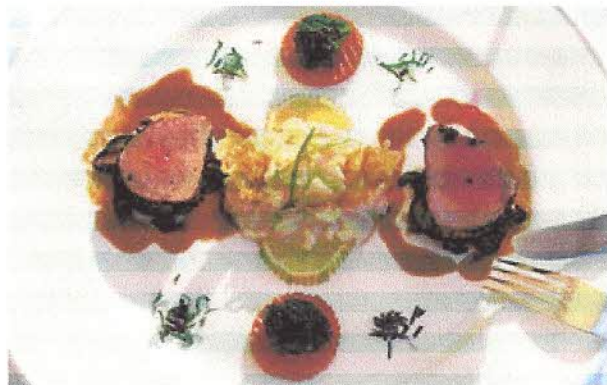
Den Rettich schälen und in ganz dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Vier kleine Teller damit auslegen.

Die Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren anrösten, bis sie würzig duften. In den Mörser schütten und mit dem Stößel so gut wie möglich zerdrücken. In einem Schälchen mit Sojasauce und Wasabi verrühren. Das Nori-Blatt in ganz dünne Streifen schneiden. Das geht am besten mit der Küchenschere.

Den Tunfisch in sehr heisser Butter rundum je ca. 1-2 Minuten cross anbraten.

Den Tunfisch erst in dünne Scheiben, dann in ganz feine Streifen schneiden. Auf dem Rettich aufhäufeln und die Nori-Streifen drauflegen. Beim Essen ein wenig von der Wasabisauce darüber träufeln.

Filet vom Jungschwein in Espresso-Chiliwürze auf Shi Take Pilzen in Limettenrisotto



4 Personen

- 800gr – 1kg Jungschweinfilet zugeputzt
- 50gr Espresso, gemahlen
- 2 scharfe Chilischoten
- Salz, Pfeffer, Cajenne

- 2 dl Fleischjus (oder 1-2 EL Konzentrat)
- 2 dl Rotwein
- 1 dl Rahm

- 200gr Shi Take Pilze
- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe

- 150gr Rundkornreis (Arborio, Cornaroli)
- 1 Zwiebel gehackt
- 2 Limetten
- 5 dl Weißwein
- 8 dl Brühe
- 5 dl Sahne
- 50gr geriebenen Parmesankäse
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl, kalte Butter

- 8 Karottenscheiben
- 8 Broccoli-Röschen

Die Zwiebel in Olivenöl anrösten. Den Reis dazugeben und kurz mitrösten. Mit Weißwein ablöschen. Nach und nach mit Brühe auffüllen (wie viel eben benötigt wird). 18min köcheln lassen. Die Sahne, etwas kalte Butter und den Parmesan einrühren. Würzen. Die Limetten gut waschen. Die Schale abreiben und zum Reis geben. Die Limetten auspressen und den Saft ebenfalls zum Reis geben.

Das Fleisch bis zu 3 Tage vorher waschen, trocken tupfen und mit der Gewürzpaste einreiben, bei 7-15° aufbewahren. 4 Std. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und nach 2 Std. in den kalten Ofen schieben, diesen auf 55° einstellen bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 52° hat.

Die Chilischoten entkernen sehr fein hacken und zum espressopulver geben.

Das Fleisch sehr scharf in Bratbutter anbraten und mit dem Espresso-Chili-Gewürze einreiben und mit etwas Cajenne bestreuen. Das Fleisch wieder in den Ofen geben und bei 70° weiter garen lassen.

Den Bratenfond mit Rotwein auflösen, Kalbsfond und Rahm dazugeben kurz aufkochen und reduzieren, würzig abschmecken.

Die Pilze putzen, in Scheiben schneiden und mit etwas gehackter Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne anbraten. Mit Petersilie bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch schneiden. Auf einen Teller die Pilze geben, mit Fleischjus nappieren, das Fleisch darauf setzen und mit dem Risotto anrichten. Garnieren mit Broccoli und Karotte. Den Risotto mit Limettenscheibe und Parmesanhippe garnieren.

Gewürzpaste:

30 g	Kurkumapulver
50 g	brauner Zucker
100 g	Streuwürze
200 g	Sojasauce
150 g	Wasser
50 g	Paprikapulver, edelsüß
50 g	schwarzer Pfeffer
50 g	Tomatenpüree
150 g	mittelscharfer Senf
50 g	Korianderpulver

Alles zu einer Paste mischen.

Kann im Konfitüreglas problemlos längere Zeit aufbewahrt werden.

Siehe Werner Wirth: „Gabelart“ und „Zart-Garen“

Espresso-Mousse



4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Kühl stellen: ca. 1 Std.

100 g	dunkle Schokolade, grob gehackt
1 Esslöffel	Zucker
1dl	Espresso, heiss, ca. 2 Portionen
2 Esslöffel	Kaffeelikör (z. B. Kahlúa)
1 1/2dl	Rahm, kalt

Schokolade und Zucker in eine dünnwandige Schüssel geben, heissen Espresso dazu giessen, Schokolade schmelzen, glatt rühren. Kaffeelikör darunter rühren, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

Rahm unter die Schokolademasse rühren, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse luftig und steif ist. Espresso-Mousse in Gläser verteilen.

Erdbeeren in Chilisirup

Für 4 Personen



1 Stück	Vanilleschote
1 Stück	kleine grüne Chilischote
2 Stück	Limetten (Bio)
80 g	Zucker
500 g	Erdbeeren

1. Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Chilischote waschen, entkernen und sehr fein hacken. Limetten heiß abspülen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

2. 100 ml Wasser, Zucker, Limettensaft und -schale, Vanilleschote und -mark sowie Chilischote aufkochen. Etwa 5 Minuten stark kochen, vom Herd nehmen, abkühlen lassen.

3. Inzwischen Erdbeeren waschen, putzen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und klein schneiden. Abgekühlten Sirup über die Erdbeeren gießen und im Kühlschrank 1 bis 2 Stunden durchziehen lassen.