



Ueli's Abschieds-Menü

Rot-Wiiss

Wiisi Suppä mit emä Tupf vo roter Paprikagräm

Rotä und wissä Spargel mit brötlete Jakobsmuschlä anerä Soos Maltäse

**Poschiärts Chalbsfilet uf wisser Tomatesauce mit karamellisiertä
Tomateschnitz und Brat-Härdöpfeli**

Tonkabohnä Panna Cotta uf Erdbeercoulis

Chnoche-Chuchi Winterthur

Mai 2008 – En Guete

Weisse Suppe mit einem Klecks roter Paprikacreme

4 Personen

| | |
|------------|--------------------------|
| 3 Scheiben | Weissbrot ohne Rinde |
| 3 | Knoblauchzehen, geschält |
| 120g | Mandeln, geschält |
| 4 EL | Olivenöl |
| 1 EL | Weissweinessig |
| | Salz und Pfeffer |
| 600ml | Eiswasser |

Wasser über das Brot giessen, nach 5 Min. ausdrücken. Das Brot in Stücke zerteilen und mit den Mandeln und dem Knoblauch in den Mixer geben. Salz und Olivenöl hinzufügen, alles pürieren, dass eine glatte Paste entsteht. Langsam das restliche Wasser in den laufenden Mixer giessen, damit eine cremige Suppe daraus wird. Im Kühlfach kühlen. Abschmecken.

Rote Paprikacreme

| | |
|--------|-------------------|
| 1 Stk. | rote Paprika |
| 1 EL | Olivenöl |
| | Salz, Pfeffer und |
| | Eine Prise Zucker |

Paprika auf einem Backblech in den auf 230 Grad vorgeheizten Ofen geben bis sich die Haut schwarz färbt und zerreist. Noch heiss schälen, entkernen und mit wenig Olivenöl übergiessen. Mit dem Stabmixer pürieren und abschmecken. Kühl stellen.

Servieren

Teller kühlen, mit weisser Suppe füllen und auf einer Seite einen Klecks Paprikacreme zugeben. Mit einem spitzen Gegenstand die Creme durch die Suppe ziehen.

Roter und weisser Spargel mit gebratenen Jakobsmuscheln an Sauce Maltaise

4 Personen

Roter Spargel

12 Stk. weisser Spargel
0.5 L Wasser
0.5 L Randensaft
Saft einer Zitrone
1/2 EL Salz
1 EL Zucker
30 g Butter
Salz, Pfeffer zum Würzen

Die Spargeln waschen und schälen. Mindestens 2cm vom Ende abschneiden. Wasser, Randensaft, Zitronensaft, Salz und Zucker aufkochen. **Vorsicht, kann überschäumen!**

Die Spargeln im Rotwein-Randen-Sud etwa 17 Min. gar kochen. Anschliessend gut abtropfen. Die Butter mit 1-2 Esslöffel vom Sud in einer grossen Bratpfanne schmelzen. Die Spargeln kurz dazulegen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Weisser Spargel

12 Stk. weisser Spargel
1 L Wasser
2 Zehen Knoblauch, zerdrückt
Saft einer Zitrone
1 EL Salz
1 EL Zucker
30 g Butter

Wie oben aber im eigenen Sud kochen. Sud zubereiten, aufkochen und Spargel ca. 17 Min. garen. Kurz in geschmolzener Butter schwenken.

Sauce Maltaise

1/4 L Sauce Hollandaise (Fertigsauce ist OK)
1 unbehandelte Blutorange.
Eventuell Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Schale der unbehandelten Orange hauchdünn mit einem sehr scharfen Küchenmesser oder Sparschäler abnehmen und in sehr feine Streifen schneiden. Orange anschließend auspressen.

Orangenschale und Saft aufkochen, wenig reduzieren und unter die Sauce Hollandaise rühren (nicht zu dünn werden lassen). Warm stellen, aber Sauce darf nicht kochen.

Jakobsmuscheln

8 Stück Jakobsmuscheln (ohne Roge)

Muscheln waschen und trocknen. In heisser Bratbutter beidseitig goldig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Servieren

Je 3 rote und 3 weisse Spargeln auf den Teller legen, untere Ende mit Sauce Maltaise übergiessen und Jakobsmuschel neben Spargelspitzen legen.

Pochiertes Kalbsfilet an weißem Tomatenschaum mit karamellisierten Tomatenschnitzen und Bratkartoffeln



4 Personen

Weisser Tomatenschaum

| | |
|---------|--|
| 4 Stk. | feste, reife Strauchtomaten (nur Saft) |
| 10 | Basilikumblätter |
| 2 Zweig | Thymian |
| 2 | Schalotten |
| 200 ml | Sahne |
| 50 g | kalte Butterwürfel |

Die Tomaten oben kreuzweise anschneiden, kurz in kochendes Wasser geben und sofort abschrecken. Schälen und vierteln. Die abgezogenen Tomaten vierteln und das Innere herausschneiden. Die Tomatenviertel im Kühlschrank aufbewahren, sie werden für die karamellisierten Tomatenschnitze benötigt. Die Innereien der Tomaten mit Basilikumblättern, Thymianblättchen, Pfeffer und Salz mixen. Den Brei in ein feines Sieb oder Passiertuch geben und den Saft auffangen.

Zur Fertigstellung des Tomatenschaums die Schalotten schälen, fein würfeln und in einem Topf mit etwas Öl andünsten. Mit dem aufgefangenen Tomatensaft ablöschen. Die Sauce 1/3 einkochen, Sahne zugeben und nochmals fünf Minuten köcheln lassen. Die Sauce mit einem Stabmixer pürieren und durchsieben. Anschließend mit den kalten Butterwürfeln aufschäumen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Pochiertes Kalbsfilet

| | |
|------------|-----------------------------|
| 4 | Kalbsfiletmedaillon à 180 g |
| 1 L | Wasser |
| 2 Zehen | Knoblauch, zerquetscht |
| 2 Würfel | Rindsbouillon |
| 2 Stk. | Zitronengras, zerquetscht |
| 2 Stk. | Limonenblätter, zerkrümmelt |
| 1 Schote | Chili, entkernt und geteilt |
| Chilifäden | |

Für das pochierte Kalbsfilet aus dem Wasser, Bouillon, Zitronengras, Knoblauch, Chili und Limonenblätter einen Sud zubereiten und köcheln lassen. Die

Kalbsmedaillons darin einlegen und bei schwacher Hitze 15-20 Minuten ziehen lassen (nicht kochen!).

Karamellierte Strauchtomaten

4 Stk feste, reife Strauchtomaten (nur Fleisch)
50 ml Olivenöl
1 EL Honig
1 Prise Salz und Pfeffer

Für die karamellisierten Strauchtomaten die Fleischviertel im Olivenöl kurz anbraten. Honig dazugeben kurz karamellisieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Warm stellen.

Bratkartoffeln

4 Stk. mittlere Kartoffeln, fest kochend

Kartoffel mit Schale in kochendem Wasser garen (ca. 15-20 Min.) Abkühlen lassen, schälen, vierteln und in Bratbutter goldbraun braten. Sie sollten innen weich und aussen knusprig sein. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Servieren

Die weisse Tomatensauce mit einem grosszügigen Spiegel auf den Teller geben. Das Kalbsfilet in der Mitte durchschneiden und auf den Spiegel geben. 4 Tomatenschnitze und 4 Bratkartoffelviertel um das Fleisch legen

Fleisch mit Chillifäden bestreuen.

Tonkabohnen Panna Cotta auf Erdbeercoulis



4 Portionen

| | |
|-----------|---------------------|
| 600 g | Sahne |
| 70 g | Zucker |
| 1 TL | Orangenschale |
| 10 g | Tonkabohne gerieben |
| 2.5 Blatt | Gelatine |

| | |
|-------|----------------------------|
| 400 g | Erdbeeren |
| 1 EL | Limonensaft |
| 4 TL | Puderzucker |
| 1 EL | Kirsch |
| | Zitronenmelisse oder Minze |

Für Panna Cotta mit Erdbeeren möglichst frische Erdbeeren verwenden.

Dieser italienische Sahnepudding sollte in der Konsistenz weich und cremig bleiben, weshalb er nur mit 2.5 Blatt Gelatine angesteift wird.

Sahne in einen Topf gießen und Zucker zufügen. Abgeriebene Schale einer möglichst unbehandelten Orange zufügen. Tonkabohne reiben und in die Sahne geben. Sahne unter Rühren zum Kochen bringen und auf mittlere Temperatur zurückschalten. Sahne ca. 15 Minuten auf mittlerer Temperatur köcheln lassen, damit sie leicht eindickt.

Inzwischen Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Gelatine ausdrücken und in der heißen Sahne unter Rühren auflösen. Panna Cotta in kleine Dessertförmchen gießen und abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen Panna Cotta im Kühlschrank fest werden lassen.

Inzwischen Erdbeeren putzen und einige Erdbeeren für die Dekoration beiseite legen. Restliche Erdbeeren mit frisch gepresstem Limonensaft, Kirsch und Puderzucker pürieren und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Panna Cotta mit einem Messer vorsichtig vom Rand der Form lösen. Die Form kurz in heißes Wasser tauchen, damit sich die Panna Cotta leichter aus der Form stürzen lässt. Auf Dessertteller einen Spiegel aus Erdbeerpüree gießen und die Panna Cotta darauf stürzen. Panna Cotta mit Erdbeeren und einigen Blättern Zitronenmelisse, wie auf dem Foto oben zu sehen, anrichten.