

CH-CH-CH



Chnoche-Chuchi-Chochete
September 2006

Ueli Tobler

En Guete

Menu

1. Gazpacho Andaluz
2. Dorschfilet mit Makadamiakruste, rote Peperoni gefüllt mit Safranreis
3. Kalbskotelett auf Pilzbett mit Granpadanohaube, Nudeln, junges Gemüse und frischer Knoblauch
4. Tobler in Schwarz und Weiss auf Beerenwirbel

Gazpacho Andaluz

12 Personen

1/2	Tasse	Paniermehl	
800	g	Dosentomatenfleisch	
2	Stk.	Gurke	geschält und entkernt
2	Stk.	Peperoni, rot	entkernt
1	Stk.	Peperoni, gelb	entkernt
5	EL	Rotweinessig	
6	EL	Olivenöl	alles zusammen pürieren
			und mit
1	EL	Salz	
1	EL	Pfeffer	
1-2	TL	Zucker	
1	TL	Cayennepfeffer	abschmecken

Mit Eiswürfeln und kaltem Wasser zu 2.2-2.5 Liter auffüllen

Servieren

300 ml	Plastikbecher und Plastiklöffel	
2	Stk.	Eiswürfel
250	ml	Gazpacho
1	EL	Knoblauchcrouton
1	Stk.	Selleriegrün und
1	Stk.	roter Peperoniring

Dorschfilet mit Makadamiakruste, rote Peperoni gefüllt mit Safranreis

4 Personen

4	Stk.	Dorschfilet	gewaschen und trocken getupft
100	g	Makadamianüsse	gehackt
½	Stk.	Chilischote	entkernt und fein gehackt
1	Zehe	Knoblauch	fein gehackt
1	EL	Butter oder Ghi	
		Pfeffer und eventuell Salz	Vorsicht Nüsse sind gesalzen

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Mit gehackten Nüssen, Chili, Knoblauch, Butter und Gewürzen eine Paste zubereiten und diese etwas ziehen lassen.

Eine Gratinschale mit Butter oder Ghi ausreiben, die Fischfilets darin verteilen und mit der Paste bedecken.

12-15 Minuten im Ofen backen.

Safranreis

1	Tasse	Langkornreis	Gut waschen und mit
1½	Tassen	Wasser	20 Min. einweichen lassen
1	Stange	Zimt	

Reis etwa 3-4 Minuten unbedeckt aufkochen lassen, mit wenig Salz und Safran würzen
Zimtstange dazu geben und zugedeckt im 80 Grad warmen Ofen weitere 20+ Min.
ziehen lassen.

Vor dem Servieren mit einer Gabel auflockern.

Rote Peperoni

4	Stk.	Rote Peperoni	halbiert und entkernt und (vor dem Fisch) im Ofen backen
---	------	---------------	---

Servieren

Je zwei Peperonihälften mit Safranreis füllen und Fischfilet dazwischen legen.

Kalbskotelett auf Pilzbett mit Granpadanohaube, Nudeln, junges Gemüse und frischer Knoblauch.

4 Personen

4	Stk.	Kalbskoteletts	trocken getupft
4	Stk.	Granpadanoscheiben	
		Salz und Pfeffer	

Ofen auf 90 Grad vorheizen

Kalbskoteletts in heissem Ghi oder Öl auf beiden Seiten golden braun anbraten. Koteletts auf ein Blech legen gut würzen und zwei Scheiben Granpadano auf jedes Kotelett legen. Im auf 90 Grad vorgeheizten Ofen 20-30 Minuten fertig garen.

Pilzbett

Dieses Rezept wird in zwei Etappen gekocht: Zuerst eine Pilzsoße und dann grob gehackte Pilze kurz gebraten.

20	g	getrocknete Steinpilze	
100	g	weisse Champignon	
100	g	braune Champignon	
100	g	Eierschwämme	
1		Zwiebel	fein gehackt
2	EL	Cognac	
1	Glas	Weisswein	
20	g	Butter	
60	g	Crème Fraîche	
1/2	TL	Zucker	
		Salz und Pfeffer	
1	EL	Peterli	fein gehackt

Steinpilze einweichen und abtropfen lassen, Champignons und Pfifferlinge säubern.

Den Champignons die Stiele abschneiden und diese klein hacken, Steinpilze klein hacken. Zwiebeln in Butter andünsten, Steinpilze und Champignonstiele dazugeben und kurz mit dünsten. Mit Cognac ablöschen. Weisswein und Crème Fraîche dazugeben und etwa 5 Minuten einkochen lassen. Vom Feuer nehmen und durch ein Sieb streichen. Abschmecken.

Die Champignons und Pfifferlinge in grösseren Stücken etwa 5-7 Minuten in Ghi anbraten mit der Soße kombinieren, den Peterli dazu geben, abschmecken und sofort servieren.

Nudeln

Nudeln wie gewohnt al dente zubereiten und mit ein wenig Rest-Kochwasser warm stellen.

Saisongemüse

Je nach Saison, Junge Karotten, Frühlingszwiebeln, Gelbe Zucchini, etc.

Gemüse kurz blanchieren und in kaltes Wasser geben damit die Farbe erhalten bleibt, dann im Olivenöl braten bis gar.

Frischer Knoblauch

4 Stk. Frischer Knoblauch

Von jedem Knoblauch den unteren Teil weg schneiden in Ghi oder Butter golden anbraten und im 90 Grad Ofen etwa 45-60 Min. garen.

Servieren

Mit Gabel Nudel-Portionen drehen. Pilze auf Teller geben, Koteletts darauf und Gemüse und Knoblauch verteilen.

Tobler in Schwarz und Weiss auf Beerenwirbel

Dunkles Tobleronemousse

(6 bis 8 Personen)

300 g dunkle Toblerone (zartbitter)

Zerbröckeln, in eine Schüssel geben, im nicht zu heissen Wasserbad schmelzen, Schüssel herausnehmen und Schokolade glattrühren.

2 Stk. Eier

2 EL Puderzucker

In einer separaten Schüssel rühren bis die Masse hell ist, sofort zur Schokolade geben und alles gut verrühren.

4 dl Rahm

Steifschlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen.

Zwei bis drei Stunden kühl stellen.

Weisses Tobleronemousse

(6 bis 8 Personen)

300 g weisse Toblerone

Zerbröckeln, in eine Schüssel geben, im nicht zu heissen Wasserbad schmelzen, Schüssel herausnehmen und Schokolade glattrühren.

2 Stk. Eier

Beigeben, gut vermischen.

4 dl Rahm

Steifschlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen.

Zwei bis drei Stunden kühl stellen.

Schockopinselstrich

100 g Milkschokolade

Über Dampfbad schmelzen und mit Pinsel 6-8 breite Bahnen auf Backpapier auftragen, kühl stellen und erhärten lassen.

Beerenrahm

50 g Heidelbeeren

2-3 Stk. Passionsfrüchte

2 dl Schlagrahm

nicht zu steif geschlagen und gezuckert

Beeren mit Zucker und wenig Wasser kurz weich kochen, mit Gabel zerdrücken. Kühl stellen.

Passionsfrüchte aufschneiden und das Mark entfernen im Becher kurz mixen um die Kerne zu lösen und durch Sieb streichen.

Servieren

Schlagrahm auf Teller geben je ein Klecks Beeren und Passionsfrucht darauf und mit Gabel einen Wirbel formen.

Mit zwei Löffel je eine Portion dunkel und helles Mousse darauf geben und mit Pinselstrich verzieren.