

# CHNOCHE - CHUCHI

Menü vom 25. August 2004

SCAMPISUPPE

\*\*\*\*\*

GEFÜLLTE TOMATEN AUF KRÄUTER-VINAIGRETTE

\*\*\*\*\*

KALBSMIGNONS AN THYMIANJUS

\*\*\*\*\*

FRÜCHTEKUCHEN MIT QUARKFÜLLUNG

## BISQUE DIE SCAMPI (Scampisuppe)

6 Personen

450 gr. Rohe Scampi	1/8 TL Cayennepfeffer
2 EL Olivenöl	1 Stengel glattblättrige Petersilie
1 gewürfelte Zwiebel	1 frischer Thymianzweig
2 Stangen Staudensellerie, in Scheiben geschnitten	1 Lorbeerblatt
1 kleine Karotte, grob gewürfelt	30 gr. Butter
50 g Mehl	250 ml Sahne
60 ml Cognac	1 Eigelb
125 ml trockener Weiswein	Salz
1/8 TL Safranpulver	
2 l heisser Fischfond	

Das eigentliche Aroma der Scampi steckt mehr in den Schalen als im Fleisch. Für diese vollaromatische Bisque müssen die Scampischalen in Olivenöl geröstet und danach mit Würzgemüse und Fischfond aufgekocht werden, bevor man sie absiebt. Das ist die klassische Zubereitungsmethode einer Bisque.

Die Scampi aus den Schalen brechen und die dunklen Darmstränge entfernen. Die Scampi vierteln und im Kühlschrank bereithalten.

Das Olivenöl auf mittlerer Flamme in einem Suppentopf erhitzen. Die Scampischalen einrühren und unter ständigem Rühren etwa 5 Minuten sautieren, bis sie eine kräftige rosa Farbe angenommen haben. Danach erst die gewürfelte Zwiebel, die Selleriescheiben und Karottenwürfel zufügen und etwa 5 Minuten andünsten. Das Mehl anstäuben und unter ständigem Rühren 2-3 Minuten anschwitzen.

Anschließend mit 2 EL Cognac übergießen und flambieren. Den Topf vorsichtig schwenken, bis die Flammen verlöschen. Danach den Wein einrühren und aufkochen.

Unterdessen den Safran im heißen Fischfond auflösen. Den Fischfond zu den Scampischalen gießen und etwas Salz, den Cayennepfeffer sowie die Petersilie, den Thymian und das Lorbeerblatt zufügen. Zum Kochen bringen und über reduzierter Hitze zugedeckt 30 Minuten kochen lassen. Anschließend die Bisque durch ein feines Sieb in einen sauberen Topf abgießen.

Die Butter in einer großen Sauteuse erhitzen und darin das Scampifleisch 2-3 Minuten sautieren, bis es eine rosa Farbe angenommen hat. Mit dem restlichen Cognac übergießen und flambieren. Dabei die Sauteuse schwenken, bis die Flammen verlöschen.

Das Scampifleisch samt dem Sautierfond in die Bisque rühren. Unmittelbar vor dem Servieren die Suppe nochmals abschmecken und erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. In einer kleinen Schale die Sahne mit dem Eigelb verrühren. Diese Mischung abseits vom Feuer in die heiße Bisque rühren, um sie zu binden.

Die Scampisuppe in vorgewärmte Suppenschalen gießen und sofort servieren.

# GEFÜLLTE TOMATEN AUF KRÄUTER-VINAIGRETTE

2 Personen

## FÜR DIE TOMATEN

4-6 aromatische Tomaten (je nach Grösse)

## FÜR DIE QUARKFÜLLUNG

¼ gelbe Peperoni (geschält)

¼ rote Peperoni (geschält)

1 kleines Stück Zucchini

1 kleine Frühlingszwiebel

180 g Quark

## FÜR DIE VINAIGRETTE

1 Tasse gezupfte Kräuter

1 kleine Frühlingszwiebel

½ Knoblauchzehe

3 EL feinstes Olivenöl

1 EL feinsten Balsamicoessig

## AUSSERDEM

weisser Pfeffer aus der Mühle

Salz,

¼ Zitrone

Die vom Stielansatz befreiten Tomaten **einzel**n auf einem Schaumlöffel während ca. 12-15 Sekunden in sprudelndes Wasser halten, anschliessend in eiskaltem Wasser abkühlen und die Haut sorgfältig abziehen.

Von den Tomaten ein Deckelchen abschneiden, mit einem kleinen Löffel Saft und Kerne auslösen, das Tomateninnere mit Salz und weissem Pfeffer aus der Mühle würzen und zum Aussaften mit der **Öffnung nach unten** auf einen flachen Teller setzen.

Für die Füllung die Peperoni, Zucchini und Frühlingszwiebel in eine feine Brunoise schneiden. Den Quark in einer kleinen Schüssel mit dem Schneebesen glatt rühren, mit Salz und weissem Pfeffer würzen und mit ein paar Tropfen Zitronensaft aromatisieren. Die Gemüse- und Zwiebelbrunoise unter den Quark heben und die Tomaten damit füllen.

Für die Vinaigrette die Kräuter (wie Kerbel, Basilikum, flache und krause Petersilie, Estragon, Majoran, Thymian und Selleriegewürzkraut) fein schneiden, beziehungsweise in Blättchen zupfen. Die Frühlingszwiebel sowie den Knoblauch ebenfalls fein schneiden, in einer kleinen Schüssel mit Olivenöl und Balsamicoessig zu einer Vinaigrette mischen, vorsichtig mit Salz und frisch gemahlenem weissen Pfeffer aus der Mühle würzen, in die Mitte der Teller verteilen und die Tomaten auf die Vinaigrette setzen.

# KALBSMIGNONS MIT THYMIANJUS

2 Personen

## FÜR DIE MIGNONS

2 Kalbsmignon à ca. 100g  
6 kleine Frühlingszwiebeln  
6 ungeschälte Knoblauchzehen  
10-12 kleine Champignons  
25 g Frühstücksspeck  
1 Thymianzweiglein

## AUSSERDEM

Butter, feinstes Öl  
1 dl Kalbsjus (der Bouillon)  
Zucker  
Salz  
weisser Pfeffer aus der Mühle  
1 TL Thymianblättchen  
Frühkartoffeln (klein)  
Karotten

Vom Fleisch allfällig unerwünschte Partien wegschneiden, kurz unter kaltem Wasser abbrausen und mit Küchenpapier gut trocken tupfen. Bis zum Gebrauch auf Teller legen, mit Klarsichtfolie verschliessen und kalt stellen.

Das Fleisch  $\frac{1}{2}$  Stunde vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Küchentemperatur annimmt. Die Champignons mit einem Küchenpapier sauber abreiben und den Speck klein würfeln.

Die Frühlingszwiebeln halbieren, 1 TL Butter in einer kleinen Bratpfanne aufschäumen lassen, die Zwiebeln und die **ungeschälten** Knoblauchzehen zufügen, vorsichtig salzen sowie mit einer Prise Zucker bestreuen und **zugedeckt bei kleiner Hitze** zu einer goldenen Farbe caramolisieren lassen.

Je 1 EL Butter und Öl in einer Bratpfanne zum Brutzeln bringen und ein Thymianzweiglein beifügen. Die Mignons mit Salz sowie mit weissem Pfeffer aus der Mühle würzen und bei **mittlerer Hitze** pro Seite ca. 2-3 Minute - je nach Fleischdicke - rosa braten, dabei immer wieder mit der brutzelnden Butter-Öl-Mischung übergiessen. Das Fleisch neben dem Herd **zugedeckt** warm halten und gelegentlich wenden, damit sich die Säfte im Fleisch verteilen können.

In der restlichen Bratbutter die Champignons und den klein gewürfelten Speck kurz sautieren, zu den caramelierten Zwiebeln und den Knoblauchzehen fügen. Den Bratsatz mit 1 dl Kalbsjus (oder Bouillon oder aufgelöstem Fleischextrakt) auflösen und bei **grosser Hitze** siruapartig reduzieren,

1 EL Butter so lange erhitzen, bis sie nach Haselnüssen duftet, die gezupften Thymianblättchen zufügen und den Jus in der Bratpfanne durch ein feines Drahtsieb zur Thymianbutter passieren. Die Zwiebeln, den Knoblauch, den Speck und die Champignons zufügen und heiss schwenken. Die Mignons mit dem Gemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten und kleine, in Butter sautierte Frühkartoffeln und Karotten dazulegen.

# FRUCHTKUCHEN MIT QUARKFÜLLUNG

2-4 PERSONEN

## FÜR DEN FRÜCHTEBODEN

150 g Butter-Blätterteig

## FÜR DEN BELAG

Früchte je nach Jahreszeit

2 EL gemahlene Mandeln

## AUSSERDEM

1½ dl Rahm, 1 Ei (ca. 60 g)

2 EL Quark (ca. 100 g)

2 EL Zucker (ca. 50 g)

1 TL Maizena

Butter, Zimtucker

Zum Belegen eignet sich vor allem Stein- und Kernobst, wie zum Beispiel Kirschen, Zwetschgen, Aprikosen, Pfirsiche und Birnen, wogegen der Kuchen mit dem ersten Frühlingsboten, dem Rhabarber mit seinem leicht säuerlichen Aroma, besonders erfrischend schmeckt.

Ein Backblech von 24 cm Durchmesser grosszügig buttern und mindestens 30 Minuten kalt stellen. Danach das Blech mit ca. 3 mm dünn ausgerolltem Teig auslegen und mit einer Gabel dicht einstechen (oder mit Backerbsen belegen), damit sich der Teig beim Backen nicht aufblähen kann. Das mit Teig ausgelegte Backblech erneut kalt stellen.

In der Zwischenzeit die Quarkfüllung zubereiten: Ei, Zucker, Quark, Rahm und Maizena in einem möglichst hohen schmalen Gefäss mit dem Schneebesen (oder Handrührgerät) zu einer sämigen Creme schlagen.

Den Backofen auf 200° C vorheizen und das Gitter im untersten Drittel einschieben. Äpfel oder Birnen schälen, von Stielansatz und Kernhaus befreien und in dünne Spalten (oder feine Scheiben) schneiden. Steinfrüchte hingegen entsteinen und je nach Grösse halbieren oder vierteln, Rhabarber in Würfel oder Stengelchen schneiden.

Den Teigboden mit gemahlenden Mandeln bestreuen und die Früchte kreisförmig auf dem Teigboden anordnen. Mit der Quarkcreme auffüllen, den Kuchen in den Backofen auf das Gitter stellen und während 15 Minuten backen. Nach dieser Zeit die Oberhitze ausschalten, den Kuchen mit Zimt-Zucker bestreuen und während weiterer 10 Minuten fertig backen. Den Fruchtkuchen auf ein Gitter heben und nach Möglichkeit noch lauwarm servieren.