

Mittwoch, 31. März 2004
Menue für 4 Personen
zusammengestellt von
Heinz Urech



CHNOCHE - CHUCHI

MENUE

Bärlauchsüppchen mit Mostbröckli
und Morcheln

Weisse Spargeln mit
Butterbröselgarnitur

Fruchtig gefüllte Pouletbrüstli
mit Gemüse - Julienne - Nüdeli

Pinot-Noir-Crème mit Erdbeeren

Bärlauchsüppchen mit Mostbröckli und Morcheln

100 g Butter
50g Olivenöl extra
200 g junge Bärlauchblätter fein geschnitten
7 dl Gemüsebouillon
1 Spritzer Zitronensaft
1 dl Crème fraîche
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL Vollrahm geschlagen

100 g Mostbröckli

12 frische Morcheln
wenig Olivenöl und Butter zum Andünsten

Butter, Olivenöl und Bärlauch mit 2 dl Gemüsebouillon im Mixer pürieren. In einer Pfanne zusammen mit dem Zitronensaft und der restlichen Bouillon aufkochen. Die Crème fraîche untermischen und bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schlagrahm begeben und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Die Mostbröckli in kleine Würfel schneiden.

Die Morcheln im Butter-Olivenöl-Gemisch andünsten, kurz dämpfen und warm stellen.

Die Suppe in Suppenteller geben, die Fleischwürfel und die Morcheln dekorativ hineinsetzen und mit einem Rahmtupf garnieren.

Weisse Spargeln mit Butterbröselgarnitur

1 KG	weisse Spargeln
2	kleine Frühlingszwiebeln
40 g	Frühstücksspeck
4 EL	weisses, fein gemahlene Paniermehl
2	hart gekochte Eier
2	kleine Tomaten
$\frac{1}{2}$	Zitrone
2 EL	Schnittlauchröllchen
100 g	Butter
	Zucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Die Spargeln unter kaltem Wasser waschen und grosszügig rüsten. In ein feuchtes Küchentuch wickeln und in den Kühlschrank legen.

Vom Frühstücksspeck überflüssiges Fett wegschneiden, den Speck in ca. 3 mm kleine Würfelchen und die Frühlingszwiebeln quer in dünne Scheiben schneiden. Das hart gekochte Ei in Eiweiss und Eigelb trennen, das Eiweiss fein würfeln und das Eigelb sorgfältig hacken. Die Tomaten sekundenschnell in kochendem Wasser blanchieren, die Haut abziehen, entkernen und das Tomatenfleisch klein würfeln.

In einer grossen Bratpfanne, die von so grossem Durchmesser ist, dass die Spargeln gut darin liegen können, mässig gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die Spargeln ins Wasser legen und darauf achten, dass sie nur knapp bedeckt sind, zwei Prisen Zucker sowie 1 TL Butter zufügen und die Hitze so regulieren, dass das Wasser zwar immer noch siedet, aber nicht sprudelt. Den Garpunkt regelmässig mit einer feinen Fleischgabel am Spargelende prüfen. Das Gemüse mit einem Schaumlöffel zum Abtropfen, aber auch zum Warmhalten, in ein Küchentuch schlagen.

In einer kleinen Bratpfanne mindestens 4 EL Butter schmelzen, die Zwiebeln, die Speckwürfelchen sowie das Paniermehl zufügen und bei **mittlerer Hitze** unter ständigem Bewegen mit einem Kochlöffel eine goldene Farbe nehmen lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und mit ein paar Tropfen Zitronensaft aromatisieren. Die Spargeln auf grosse, vorgewärte Teller legen, mit dem gehackten Ei und den Tomatenwürfeln bestreuen, Butter-Brösel-Mischung übergiessen und die Schnittlauchröllchen darüber streuen. Das Ganze kann auch noch mit einer Lachsrose ergänzt werden.

Fruchtig gefüllte Pouletbrüstli mit Gemüse - Julienne - Nüdeli

Fruchtig gefüllte Pouletbrüstli

4	Pouletbrüstli, zum Füllen vom Metzger aufschneiden lassen
1 TL	Senf
4	Zwetschgen (gefroren) in feine Würfel geschnitten
8-10 Tr.	Frühstücksspeck Salz, Pfeffer, Bratbutter
2 dl	Wasser
3 EL	Zucker
3 EL	Weissweinessig
6	Zwetschgen, in Streifen geschnitten Salz, Pfeffer
2 EL	Saucenrahm

Pouletbrüstli innen mit Senf bestreichen, salzen und pfeffern. Mit den gewürfelten Zwetschgen füllen und den Specktranchen umwickeln. Pouletbrüstchen auf jeder Seite ca. 7 Minuten sanft braten. Herausnehmen und im Ofen nachziehen lassen.

Bratfett mit Haushaltpapier auf tupfen. Wasser mit dem Zucker in derselben Bratpfanne sirupartig einkochen. Essig und Zwetschgen begeben und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Ausgetretene Bratflüssigkeit der Poulets dazugeben und abschmecken. Am Schluss Saucenrahm darunter ziehen.

Gemüse-Julienne-Nüdeli

400 g	Zuchini
400 g	Rüebli
250 g	frische feine Nüdeli Salz, Butter

Zuchini und Rüebli rüsten und mit dem Spezialmesser in feine Julienne schneiden. Etwas Butter im Wok oder grosser Bratpfanne mässig erhitzen und darin das Gemüse kurz rührbraten. Gleichzeitig die Nüdeli in reichlich Salzwasser al dente kochen. Gut abtropfen lassen und mit dem gebratenen Gemüse vermischen.

Pinot-Noir-Crème mit Erdbeeren

Pinot-Noir-Crème

5 dl	Pinot-Noir
1	Zimtstengel
2	schwarze Pfefferkörner, zerdrückt
5 EL	Zucker
2 dl	Doppelrahm

In einer Kasserolle Wein, Zucker und Gewürze zum Kochen bringen und sirupartig auf knapp 2 dl Flüssigkeit einkochen. Anschliessend gut erkalten lassen und Doppelrahm unterziehen.

500 g	Erdbeeren
1	Zitrone, Saft
2 EL	Puderzucker
1 TL	Vanillezucker

Erdbeeren waschen, rüsten und in Scheibchen schneiden, mit Puder- und Vanillezucker bestreuen, Zitronensaft beträufeln und 1 Stunde ziehen lassen.

4 Kugeln	Vanilleglace
	Pfefferminzblätter

Erdbeeren auf dem Teller fächerartig auslegen, die Glacenkugel dazulegen, etwas Pinot-Noir-Crème über die Glace den Rest neben die Erdbeeren geben. Mit einem Pfefferminzblatt ausgarnieren.