

**Mittwoch, 27. August 2003**  
Menue für 4 Personen  
zusammengestellt von  
Heinz Urech



# CHNOCHE - CHUCHI

---

## MENUE

Sommersalat in knuspriger Parmesan-Schale

\*\*\*\*\*

Kalte Tomatensuppe

\*\*\*\*\*

Lammrückenfilet an Thymian gebraten mit  
Auberginenkaviar und marinierten Tomaten

\*\*\*\*\*

Sauterneszwetschgen mit Zimtblättern

\*\*\*\*\*

## Sommersalat in knuspriger Parmesan-Schale

### Parmesan Schale

175 g Parmesan gerieben  
4 TL Maismehl (Reformhaus ersatzweise Weissmehl)

Käse und Mehl mischen und in 4 Portionen teilen. Den Boden einer Pfanne mit Antihaftversiegelung (ca. 18 cm) gleichmässig mit einer Käse-Mehl-Portion bestreuen und bei mittlerer Hitze schmelzen bis die Unterseite der Masse goldgelb ist (ca. 3 Min.) Vorsichtig aus der Pfanne heben, mit der gebräunten Seite nach oben über ein Wallholz legen und auskühlen lassen. Die restlichen Schalen ebenso zubereiten.

Anmerkung: Für die Schalen ausschliesslich frisch geriebenen Parmesan verwenden, weil geriebener Parmesan aus dem Beutel nicht die gleichen Schmelzeigenschaften hat.

### Vinaigrette

4 EL Olivenöl  
2 EL Apfelessig  
½ Knoblauchzehe, gepresst  
½ TL Honig  
Himelayasalz, Pfeffer

Zutaten bis und mit Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

### Salat

2 Bund Radieschen, in feine Scheiben geschnitten  
4 Handvoll Blattsalate und Salatkräuter nach Belieben  
(z.B. Ciorino rosso, Frisée, Rucola usw.)

### Anrichten

Schalen in die Tellermitte legen. Salate darin anrichten und einige Blätter als Garnitur dazusetzen. Alles mit Vinaigrette beträufeln und sofort servieren.

## Kalte Tomatensuppe

1 EL	Olivenöl
1 kleine	Zwiebel gehackt
1 kg	Fleischtomaten in Schnitzen
2 dl	Gemüsebouillon
	Pfeffer aus der Mühle
	wenig Cayennepfeffer
1 Prise	Zucker
1	Jogurt nature (180 g)
	wenig Worcestershiresauce
1 dl	Rahm, geschlagen
	Basilikumblättchen

Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Tomaten beifügen, kurz mitdämpfen. Gemüsebouillon begeben. 20 Minuten zugedeckt köcheln und würzen. Durchs Passe-vite treiben, eventuell zusätzlich durch ein Sieb streichen. Jogurt darunter rühren, mit Worcestershiresauce abschmecken. Zugedeckt im Kühlschrank gut durchkühlen. Auf jede Portion eine Schlagrahmhaube geben und mit Basilikumblättchen garnieren.

## Lammrückenfilet an Thymian gebraten mit Auberginenkaviar und marinierten Tomaten

### Auberginenkaviar

600 g	Auberginen, Stiele wegschneiden, halbiert Olivenöl zum Bestreichen
½ Bund	Schnittlauch, fein geschnitten
5	schwarze Oliven, entsteint und fein gehackt
½ dl	Olivenöl zum Aufschlagen Salz und Pfeffer

Auberginen auf ein Backblech legen, mit Öl bestreichen und im auf 160°C vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten sehr weich garen. Fruchtfleisch auslösen, pürieren und in einem Sieb gründlich abtropfen lassen. Kurz vor dem Anrichten Schnittlauch und Oliven zugeben und mischen. Mit einer Gabel schlagen und das Öl portionenweise einarbeiten bis eine streichfähige Masse entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Tomaten

3	Tomaten geviertelt Salz, Pfeffer
1	Thymianzweig
1	Lorbeerblatt
1	Knoblauchzehe geschält und zerquetscht
2 EL	Olivenöl

Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen und mit den restlichen Zutaten bis und mit Knoblauch im Öl bei kleinster Hitze ca. 15 Minuten köcheln.

### Lamm

4	Lammrückenfilets von je 150 g Salz, Pfeffer Olivenöl
1	Knoblauchzehe geschält und zerquetscht
1	Thymianzweig, Blättchen gezupft

Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen und im Öl anbraten, bis sie rundum Farbe angenommen haben. Knoblauch und Thymian zugeben und im auf 200° vorgeheizten Backofen 4 - 5 Minuten garen. Etwas ruhen lassen und kurz vor dem Anrichten in 3 oder 4 Stücke schneiden.

Jus:

1	Schalotte fein gehackt
1	Thymianzweig Olivenöl zum Dünsten
2 dl	Rotwein
2 dl	Demi Glace (Bratensauce)
20 g	Butter Salz, Pfeffer

Schalotten und Thymianzweig in Olivenöl andünsten, mit Rotwein ablöschen, etwas einkochen lassen und absieben. Mit der Demi Glace auffüllen, nochmals kurz aufkochen und am Schluss mit Butter verfeinern.

#### Garnitur

wenig	Fleur de Sel zum Bestreuen
1	Thymianzweig, Blättchen gezupft
4	Thymianzweige
4	ingelegte Knoblauchzehen (aus dem Glas)

#### Anrichten

Mit dem Jus in der einen Tellerhälfte einen Saucenspiegel giessen. Mit 2 Löffeln Nocken vom Auberginenkaviar stechen, je drei davon sichelförmig auf den Saucenspiegel anrichten und mit je einem Tomatenviertel belegen. Die Filetstücke zwischen die Nocken legen und alles mit wenig Fleur de Sel und Thymianblättchen bestreuen. Mit einem Thymianzweig und einer eingelegten Knoblauchzehe garnieren.

Dazu servieren wir feine Butternüdeli

## Sauterneszwetschgen mit Zimtblättern

### Zwetschgen

500 g	Zwetschgen
3 dl	Sauternes oder ein anderer weisser Süsswein
75 g	Zucker
1 grosse	Zitronenzeste
1	Zimtstange 3 - 4 cm lang
2	Nelken

Crème fraîche

Die Zwetschen waschen, halbieren oder vierteln und den Stein entfernen. Süsswein, Zucker, Zeste, Zimtstange und Nelken kurz aufkochen, dann die Zwetschgen sofort mit dem heissen Sirup begiessen. Zugedeckt an einem warmen Ort 2 - 3 Stunden marinieren lassen.

### Zimtblätter

50 g	Zucker
1 TL	Zimtpulver
1	Eiweiss
1 Rolle	rechteckig ausgewallter Butterblätterteig

Zucker und Zimt mischen. Eiweiss verquirlen, ohne es schaumig zu schlagen. Den Blätterteig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit einer Gabel regelmässig einstechen. Dünn mit Eiweiss besteichen, dann grosszügig mit Zimtzucker bestreuen. Im auf 200° C vorgeheizten Backofen auf der zweituntersten Rille während ca. 10 Minuten knusprig backen. Auskühlen lassen, dann in grosse Blätter brechen.

Zum Servieren die Sauterneszwetschgen mit 2-3 Zimtblätter dekorativ anrichten und nach Belieben mit einem Tupper Crème fraîche garnieren.

