

Mittwoch, 13. November 2002
Menue für 4 Personen
zusammengestellt von
Heinz Urech



CHNOCHE - CHUCHI

MENUE

Orangen-Rüebli-Süppchen mit Zimtcroûtons

Felchenfilets „Waldzwärgli“

Kalbsfilet mit Trüffeln
an Rotweinsauce

Lebkuchenmousse

Orangen-Rüebli-Süppchen mit Zimtcroûtons

1	Schalotten gehackt
20 g	Butter
300 g	Rüebli, schälen und in Würfelschneiden
5 dl	Hühner- oder Gemüsebouillon
1	Orange Schale
2	Orangen Saft
1 dl	flüssiger Rahm
3 EL	Grand Marnier
1 EL	Noilly Prat oder weisser Wermut
	Salz / Pfeffer aus der Mühle
6 EL	Saucen Rahm
20 g	Butter
2	Scheiben Weissbrot ohne Rinde, in Würfel geschnitten
¼ TL	Zimt, gemahlen

Die Schalotten in 20 g Butter andünsten, Rüebli dazugeben und mitdünsten, weichkochen und im Mixer pürieren. Orangensaft dazugeben und nochmals aufkochen. Die Suppe mit den restlichen 20 g Butter aufmixen und mit dem Rahm verfeinern. Mit Grand Marnier, Noilly Prat oder weissem Wermut, Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Zimtcroûtons servieren. Für die Zimtcroûtons Butter erhitzen und die Brotwürfel goldbraun rösten, mit Zimt bestreuen, ganz leicht salzen und durchschwenken.

Felchenfilets „Waldzwärgli“

600 g	Felchenfilets
100 g	frische Steinpilze
100 g	frische Eierschwämmli
½	gehackte Zwiebel
1	Knoblauchzehe
etwas	Petersilie, gehackt
	Fischgewürz, Worcester, Zitronensaft, Salz, Pfeffer
wenig	Mehl
etwas	Öl, Butter
wenig	Weisswein, Bratenjus

Die Felchenfilets marinieren mit Zitronensaft, Worcester, Fischgewürz, Salz und Pfeffer aus der Mühle und zirka zehn Minuten in den Kühlschrank stellen. Die Filets mit Küchenpapier abtropfen, im Mehl wenden und abklopfen sowie in der Bratpfanne in Öl und Butter kurz goldgelb braten. Auf Platte oder Teller anrichten und warm stellen. Die Pilze mit Zwiebeln und Knoblauch in die Pfanne geben und kurz dünsten; mit wenig Weisswein ablöschen und kurz aufkochen, wenig Bratenjus dazugeben. Die Pilze mit dem Fond über die Fische geben. Mit Petersilie bestreuen.

Tipp: Als Beilage kleine Salzkartoffeln servieren.

Kalbsfilet mit Trüffeln an Rotweinsauce

320 g	Kalbfilet
20 g	Erdnussöl
20 g	Trüffel
8 Scheiben	Rohschinken
200 g	Blätterteig
1	Eigelb
240 g	zusätzliches Kalbfleisch
100 g	Gänseleber
100 g	Rahm
30 g	Pistazienkerne
2 dl	Rotwein
1 dl	Portwein
4 dl	Demi Glace (Bratensauce)
20 g	Butter (Beurre manie)
etwas	Salz, Pfeffer

Kalbsfilet würzen und mit dem Trüffel spicken und danach gut anbraten und kühlstellen. Das zusätzliche Kalbsfleisch klein schneiden und mit der Gänseleber und dem Rahm fein kuttern (mixen), danach in eine Schüssel geben und auf Eis stellen. Die Pistazien grob zerkleinern und zu der Masse geben. Diese mit Salz und Pfeffer würzen und wenn nötig noch etwas Rahm dazugeben.

Danach den Blätterteig ausrollen, den Rohschinken darauflegen und die Masse gleichmässig verteilen. Das Filet auf die Masse geben, einrollen und das Ganze in den Teig einpacken und mit Eigelb bestreichen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und das Filet zirka 30 Minuten backen (Kerntemperatur zirka 52 Grad). Das Filet aus dem Ofen nehmen und zehn Minuten abstehen lassen.

Rotwein um die Hälfte einkochen, den Portwein dazugeben und nochmals kurze Zeit reduzieren. Mit der Demi Glace auffüllen und nochmals aufkochen; am Schluss mit Butter verfeinern. Die Sauce auf dem Teller verteilen und das Filet tranchieren und anrichten.

Tipp: Dazu passt am besten Saisongemüse und Reis oder Teigwaren als Beilagen. Das Gericht kann gut vorbereitet werden.

Lebkuchenmousse

2	Eier
1	Eigelb
30 g	Zucker
75 g	dunkle Schokolade (z.B. Crémant)
75 g	Lebkuchen
1 gestr. KL	Lebkuchengewürz
3 EL	Kirsch
2,5 dl	geschlagener Rahm
2 EL	Orangenkonfitüre
wenig	Orangen- oder Mangosaft
2	Datteln Kingsize in feine Streifen geschnitten
1	Orange (Filets)

Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Schokolade in einer Pfanne bei kleiner Hitze schmelzen, vom Herd nehmen. Den Lebkuchen mit der Bircherraffel in die warme Schoggi reiben; das Lebkuchengewürz ebenfalls begeben; den Kirsch einrühren. Die Eimasse begeben und zuletzt den geschlagenen Rahm unterziehen. Das Lebkuchenmousse mindestens zwei Stunden kühl stellen.

Für den Orangenspiegel Konfitüre erhitzen wenig Saft begeben und etwas erkalten lassen.

Von der erhärteten Moussemasse Kugeln abstechen, auf Teller anrichten mit einem kleinen Orangenspiegel, Orangenfilets und Dattelstreifen garnieren.