



CHNOCHE - CHUCHI

MENUE

HERBSTSALAT MIT STEINPILZEN

TAGLIERINI AUF PEPERONISAUCE

LACHSMÉDAILLONS AN LAUCHCRÈME

SCHOKOLADENPUDDING MIT ORANGENSAUCE

HERBSTSALAT MIT STEINPILZEN AN KNOBLAUCH-VINAIGRETTE

2 Personen

FÜR DEN SALAT

2-3 kleine feste Steinpilze
Je 1 Tasse Friséespitzen und
Nüsslisalat
1 Frühlingszwiebel
½ Knoblauchzehe

AUSSERDEM

Knoblauch-Vinaigrette
6 Scheiben Frühstücksspeck
1 TL Thymianblättchen
Butter, Traubenkernöl
Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle

Friséespitzen und Nüsslisalat in viel kaltem Wasser schwenken und gut trocken schleudern. Die Vinaigrette zubereiten und die Thymianblättchen von den Stielen zupfen.

Die Pilz mit Küchenpapier von Erde befreien, kurz unter kaltem Wasser abbrausen, in Küchenpapier gut trocknen und in ca. 3mm dicke Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebel sowie die Knoblauchzehe möglichst fein schneiden.

Die Speckscheiben in einer Bratpfanne knusprig braten und auf Küchenpapier entfetten. In derselben Pfanne ein paar Tropfen Öl erhitzen, die Steinpilze zufügen und bei grosser Hitze so lange sautieren, bis die Pilze kein Wasser mehr abgeben. Erst danach 1 TL Butter, die fein geschnittene Zwiebel, den Knoblauch und die Thymianblättchen beifügen und mit den Pilzen während ungefähr 1-2 Minuten weiter sautieren, gleichzeitig die Pfanne ständig in Bewegung halten, damit Pilze und Zwiebelchen eine regelmässige, goldene Farbe annehmen. Vorsichtig mit Salz und weissem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Den Salat locker durch die Vinaigrette ziehen, auf grossen Tellern verteilen, die Pilze sowie den gebratenen Speck auf das Salatbett setzen und mit der restlichen Vinaigrette beträufeln.

KNOBLAUCH-VINAIGRETTE

Zutaten: 1 Knoblauchzehe, ½ TL Dijonsenf, 1 EL Weissweinessig, 2 EL feinstes Olivenöl, 2EL Crème fraîche, Salz, Curry, Cayenne.

Zubereitung: Aus Senf, Essig, Öl und Crème fraîche eine sämige Vinaigrette rühren, mit Salz, einer Spur Curry und einem Hauch Cayenne würzen.

Den sehr fein gehackten Knoblauch unter die Sauce mischen.

TAGLIERINI AUF PEPERONISAUCE

2 Personen

FÜR DIE NUDELN

150-200 g schmale Nudeln

½ dl Geflügelfond
(oder Bouillon)

FÜR DIE PEPERONISAUCE

½ rote Peperoni (Paprika)

½ gelbe Peperoni (Paprika)

1 kleines Stück Zucchini

½ Frühlingszwiebel

½ Knoblauchzehe

1 dl Rahm

AUSSERDEM

Butter, Olivenöl

Salz, Cayenne

Muskatnuss

Weisser Pfeffer aus der Mühle

1 TL Thymianblättchen

¼ Zitrone

Von den geschälten und entkernten Peperoni sowie von einem kleinen Stück Zucchini 3mm kleine Würfelchen schneiden, von denen Sie je 1 EL benötigen. Dabei entstehen Abschnitte (ungefähr 100 g) und diese können für die Sauce verwendet werden.

Die Gemüseabschnitte, die fein geschnittene Frühlingszwiebel sowie die fein geschnittene Knoblauchzehe in 1 TL Butter anziehen. Mit Geflügelfond (oder Bouillon) Rahm auffüllen, kurz kochen lassen, vorsichtig mit Salz und einem Hauch Cayenne würzen und mit dem Handmixer fein pürieren. Die Sauce durch ein feines Drahtsieb in ein Saucenpfännchen passieren, eventuell mit wenig Bouillon zur gewünschten Konsistenz verlängern und mit ein paar Tropfen Zitronensaft aromatisieren. Die Sauce bis zum Gebrauch beiseite stellen.

Die feinen Nudeln auf gewohnte Weise garen, auf einen Sieb abtropfen lassen, kurz in 1 TL brutzelnder Butter schwenken und mit Salz und einer Spur frisch geriebener Muskatnuss würzen.

In der Zwischenzeit die Gemüsebrunoise in wenig Olivenöl kurz sautieren, mit Salz und weissem Pfeffer aus der Mühle würzen und die Thymianblättchen untermischen. Die Sauce erhitzen, in vorgewärmte, tiefe Teller schöpfen, die Taglierini auf die Sauce setzen und mit der Gemüsebrunoise bestreuen.

LACHSMÉDAILLONS AN LAUCHCRÈME

2 Personen

FÜR DIE MÉDAILLONS
ca. 300 g Lachsrückenfilet

1 EL trockener Vermouth
2 EL Crème fraîche

FÜR DIE SAUCE
50 g Frühlingslauch
(weiss-hellgrüner Teil)
½ Frühlingszwiebel
1 dl Fischfond
(oder Bouillon)

AUSSERDEM
Salz, Curry, Cayenne
Butter, Olivenöl, ¼ Zitrone
Fakultativ:
250 g in der Schale gekochte
Frühlingskartoffeln

Das Lachsfilet kurz unter kaltem Wasser abbrausen, gut mit Küchenpapier trocken tupfen, in ca. 40 g schwere Médailles schneiden, auf einem Teller mit Klarsichtsfolie verschliessen und bis zum Gebrauch in den Kühlschrank stellen.

Den Lauch der Länge nach halbieren, unter kaltem Wasser abbrausen und klein schneiden. Die Frühlingszwiebel in feine Scheiben schneiden und in einer kleinen Sauteuse in 1 TL Butter bei kleiner Hitze langsam anziehen. Den fein geschnittenen Lauch zufügen, vorsichtig salzen und zugedeckt im eigenen Saft weich garen. Danach Fond und Vermouth zufügen, etwas reduzieren, die Crème fraîche begeben, kurz aufkochen, vorsichtig mit Salz, einer Spur Curry und einem Hauch Cayenne würzen und mit ein paar Tropfen Zitronensaft aromatisieren. Die Sauce im Mixer (oder mit dem Stabmixer) fein pürieren, durch ein feines Drahtsieb passieren und bis zum Gebrauch beiseite stellen.

Die Lachsmédailles aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Küchentemperatur annehmen. Die Sauce erhitzen und eventuell mit wenig Fond (oder Bouillon) zur gewünschten Konsistenz verlängern, die dann optimal ist, wenn die Sauce den Rücken eines Esslöffels leicht überzieht. Sollten Sie die Kartoffeln dazu servieren wollen, werden diese in ca. 5 mm dicke Scheiben geschnitten und in 2 TL Butter langsam golden gebraten.

Für die Lachsmédailles in einer kleinen Bratpfanne e TL Butter und 1 EL Olivenöl erhitzen, die Médailles vorsichtig mit Salz würzen und beidseitig sekundenschnell braten. Die Kartoffelscheiben auf vorgewärmte Teller anrichten, die Médailles auf die Kartoffeln legen und mit der heissen Sauce umgiessen.

SCHOKOLADENPUDDING MIT ORANGENSAUCE

4 Personen

FÜR DEN PUDDING

50 g weiche Butter, 1 Eigelb
50 g Zartbitterschokolade
25 g Brioche- oder Toast-
brotbrösel (ohne Kruste)
25 g geschälte, gehackte Mandeln
1 TL Zucker, 1 TL Butter
1 EL Grand Manier

Orangenjulienne

1 Eiweiss, ¼ Zitrone
1 EL Zucker (ca. 25 g)
1 EL Maizena (ca. 10 g)

AUSSERDEM

ca. 1½ dl Orangensauce
Puderzucker

Die Schokolade in kleine Stücke brechen, in einem Pfännchen so lange in ein heisses Wasserbad stellen, bis die Schokolade geschmolzen ist.

4 kleine Auflaufförmchen (ca. 1 dl Inhalt) grosszügig buttern und bis zum Gebrauch in den Kühlschrank stellen. Die Brioche- oder Toastbrotbrösel zusammen mit den fein gehackten Mandeln, dem Zucker und der Butter in einer kleinen, möglichst beschichteten Bratpfanne golden rösten. Die kandierte Orangenjulienne fein hacken.

Den Backofen auf 190°C vorheizen und in die Mitte ein Gitter einschieben. Die weiche Butter und das Eigelb mit einem Handrührgerät zu einer Crème schlagen, die völlig ausgekühlte Schokolade mit einem Spachtel unterheben, die Brösel-Mandel-Mischung sowie den Grand Manier und die gehackte Orangenjulienne – in dieser Reihenfolge – ebenfalls sorgfältig untermischen.

In einer absolut fettfreien Schüssel das Eiweiss unter Zufügen von ein paar Tropfen Zitronensaft (oder einer Spur Salz) steif schlagen, gleichzeitig den Zucker langsam einrieseln lassen. Das Maizena unter den Schokoladenteig mischen, ein Drittel der Eiweissmasse behutsam mit einem Spachtel unterziehen und erst danach das restliche Eiweiss unterheben.

Die ausgebutterten Förmchen mit dem Schokoladenteig zwei Drittel hoch einfüllen, in ein kleines Backblech stellen, bis zum Blechrand heisses Wasser einfüllen und auf das Gitter im Backofen stellen. Die Oberhitze ausschalten, nach ca. 15 Minuten eine Alufolie über die Förmchen legen. Nach weiteren 10 Minuten mit einem Hölzchen den Garpunkt prüfen: Bleibt nichts daran hängen, ist der Pudding durch und durch gebacken.

Die Förmchen ausserhalb des Ofens ungefähr 3-4 Minuten stehen lassen, erst danach den Inhalt auf kleine flache Teller stürzen und von dort sorgfältig auf grosse Teller gleiten lassen. Mit Puderzucker bestreuen und mit der Orangensauce servieren.

ORANGENSAUCE

2 Orangen sowie 1 Limone zu Saft pressen. In einer Sautéuse 2 EL Zucker zu einer goldbraunen Farbe caramolisieren, mit dem Fruchtsaft ablöschen, 1 EL Butter zufügen und so lange köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Der heissen Sauce zum Schluss ungefähr ½ dl Passionsfruchtsaft zufügen oder, falls Ihnen keine Passionsfrüchte zur Verfügung stehen, die Sauce mit Grand Marnier (oder Rum) aromatisieren.

ORANGENJULIENNE

Von den Orangen mit einem Spraschäler die Schale abziehen und unbedingt darauf achten, dass keine weissen Häutchen an der Schale haften bleiben. Die Orangenschalen mit einem scharfen Messer in streichholzdünne Streifen schneiden, kurz in kochendem Wasser überbrühen und dann auf einem kleinen Drahtsieb gut abtropfen lassen.

125 g Zucker mit 2½ dl Wasser zum Kochen bringen, die Orangenstreifen zufügen und während ungefähr zwei Stunden bei kleinster Hitze leise, sehr leise sogar, köcheln lassen.

Die Orangenstreifen in Zuckersirup auskühlen lassen.