

März - Menü

vom 16. März 2001

JEDER JUNGE MENSCH MACHT FRÜHER ODER SPÄTER
DIE VERBLÜFFENDE ENTDECKUNG,
DASS AUCH ELTERN RECHT HABEN KÖNNEN.

Asparogi alla Parmigiano

Frühlingserwachen

Gefüllter Zürichsee-Hecht Aus dem Ofen

Rosmarinkartoffeln

Gefrässiger „Adel“ im neuen Gewand.

Coniglio brasato

Polenta

Italien „Nostalgie“

Quarksoufflé An Himbeersauce

Phönix des verkannten Geschmacks

Spargel mit Butter und Parmesan

für ca. 8 Personen

- 2 kg grüner Spargel
- Salz – Wasser nach Geschmack
- 100 gr. Butter
- 200 gr. frisch geriebener Parmesan
- frisch gemahlener Pfeffer nach Geschmack

Herstellung:

Backofen auf 200° erhitzen.

Spargelstangen wie gewohnt rüsten (am unteren Ende etwas abbrechen, unterster Drittel schälen).

In Kasserolle ca. 1 ½ ltr. Wasser geben, 1 EL Salz dazu und kochen,

Spargel hineingeben; ca. 6 Minuten köcheln, sofort im kalten Wasser abkühlen.

1 oder 2 Gratinformen leicht ausbuttern, Spargeln einschichten; jede Lage mit Butterflocken beschichten sowie Parmesan und ein paar Pfeffermühlenumdrehungen.

Auf mittleren Schiene im Backofen überbacken

(ca. 15 – 20 Minuten, bis der Parmesan zu verlaufen beginnt).

Sofort auftragen.

Gefüllter Hecht aus dem Backofen

für ca. 8 Personen

- 1 Stk ganzer Hecht, geschuppt, nicht ausgenommen!
Salz, schwarzer Pfeffer
- 50 gr. getrocknete Steinpilze
- 300 gr. durchwachsenen Speck am Stück
- 250 gr. Walnusskerne
- 230 gr. Crème fraîche
- 1 Stk Ei
- 1 Bd Suppengrün (Peterli, Sellerieblätter etc.)
- 50 gr. Zwiebeln
- 10 gr. Mehl
- 20 gr. Butter
- ~~250 gr. grüner Speck (in dünnen, breiten Scheiben, oder 1 Stück Schweinenetz)~~
- 2,5 dl Weisswein
- 1 Prise Zucker
ein paar Tropfen Worcestershiresauce
etwas geriebener Muskat

- 16 Stk kleine Geschwellte
etwas Bratbutter
Rosmarinnadeln, Salz

Herstellung:

Den ganzen Hecht schuppen, Flossen abschneiden, vom Rücken her ausnehmen.

Das heisst: rechts und links am Rückgrat entlang einen tiefen Einschnitt machen.

Das Fleisch vorsichtig mit dem Messer bis tief unter den Bauch von den Gräten schaben, nicht schneiden. Die freigelegte Mittelgrate am Kopf und Schwanzende mit der Schere durchtrennen und mit den gesamten Innereien herausheben. Hecht gut durchspülen, innen und aussen trocknen, pfeffern und salzen.

die Füllung: Steinpilze in knapp 4 dl lauwarmen Wasser einweichen.

Den durchwachsenen Speck fein würfeln, ohne Fett knusperig ausbraten. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Ausgedrückte Steinpilze fein hacken, die Flüssigkeit (Fond) passieren, aufbewahren.

Die Walnusskerne fein hacken, mit den Steinpilzen, Speck, 200 gr. Crème fraîche und dem Ei mischen, würzen, kühlen.

Ofen auf 175° aufheizen, Suppengrün und Zwiebel mittelfein würfeln.

Beurre manié machen.

Hecht mit der Farce füllen und mit dem Speck oder Schweinenetz umhüllen, mit Küchengarn zusammenbinden

Die Saftpfanne ausbuttern. Den ganzen Hecht hineinsetzen, mit dem Suppengrün- und Zwiebelwürfel umlegen. Weisswein und Steinpilzwasser angiessen; auf mittlerem Gitter ca. 60 Minuten garen.

Fisch ausheben, Fondgemüse pürieren; passieren etwas einkochen lassen. Rest der Crème fraîche zugiessen, würzen mit Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat und Worcestershiresauce, Beurre manié begeben, ca. 2 Minuten köcheln.

Den Hecht in ca. 3 – 4 cm Portionen schneiden, Sauce untergiessen, Kartoffeln anlegen
Servieren.

Coniglio brasato

für ca. 8 Personen

2 kg	Kanichenschlegel
300 gr.	kleine Schalotten (Zwiebelchen)
8 Stk	Knoblauchzehen
800 gr.	dicke Rüebli
400 gr.	Stangensellerie
	Salz, schwarzer Pfeffer
4 Stk	Lorbeerblätter
1,5 dl	Olivenöl
je 2 Stk	Basilikum, Peterli
6 dl	Weisswein
500 gr.	Tomaten
je 2 Stk	Thymian- und Salbeizweige

Herstellung:

Schalotten (Zwiebeli), Knoblauchzehen schälen, Rüebli rüsten längs halbieren,

Sellerie putzen, quer in 8 cm lange Stücke schneiden.

Kanichenschlegel quer in Stücke schneiden, salzen, pfeffern und in einen Bräter legen; mischen mit Rüebli, Sellerie, Knoblauch, Schalotten, Lorbeerblätter, 1 dl Olivenöl und Weisswein.

Ca. 70 Minuten bei 220° in den Backofen schieben (Umluft nicht geeignet). Nur Unterhitze, dabei öfters mit dem Schmorfond begiessen, durchrühren.

Inzwischen Tomaten häuten und halbieren.

Basilikum, Peterli, Thymian und Salbei fein hacken und mit dem restlichen Öl mischen,

Vor dem servieren, das Fleisch damit anpinseln.

Polenta

für ca. 8 Personen

1 ltr.	schwache Rindsbouillon
200 gr.	Maisgries
60 gr.	Sbrinz, oder Parmesan
	etwas Olivenöl

Herstellung:

In kochende Bouillon mit etwas Olivenöl den Mais unter Rühren einstreuen, Hitze reduzieren, schwach köcheln.

Später geriebenen Käse begeben.

Kochdauer ca. 10 – 12 Minuten

Quarksoufflé mit Himbeersauce

für ca. 8 Personen

Soufflé:

375 gr. Speisequark
5 Stk kleinere Eier
60 Gr. Puderzucker
dünn abgeriebene Zitronenschale
Prise Salz
180 gr. Zucker
30 gr. Butter zum Ausstreichen
Puderzucker zum Bestäuben

Himbeersauce:

Gemixte Himbeeren mit etwas Johannisbeerkonfi, Cassislikör, Puderzucker, Zitronensaft mischen.

Herstellung:

Den Quark in ein Sieb geben, über Nacht abtropfen lassen.

Die Eier trennen.

Eigelb mit Puderzucker ca. 3 Minuten cremig aufschlagen. Zitronenschale beigeben.

Eiweiss mit Prise Salz, 100 gr. Zucker steif schlagen.

Wasserbad mit etwas heissem Wasser füllen, in 180° heissem Ofen stellen.

Quark unter das geschlagene Eigelb heben, + *1/2 Cl Weisspulver*

Eischnee unter die Quarkmasse heben.

8 – 10 Stück 1.25 dl Förmchen mit Butter auspinseln, mit dem restlichen Zucker ausstreuen.

Die Soufflémasse in die Förmchen geben; ins heisse Wasserbad stellen;

bei 180° ca. 25 Minuten backen.

Sauce auf Tellern verteilen, Soufflé daraufstellen, mit Puderzucker bestreuen,
sofort servieren.