

Mittwoch, 6. Dezember 2000

Menue für 4 Personen
zusammengestellt von
Heinz Urech



CHNOCHE - CHUCHI

MENUE

Blätterteigtartelette mit
gemischten Zuchtpilzen

Häsenrücken mit Rotweibirnen
Kartoffelterrinen
Rosenkohl

Lavendelhonig-Glace
mit
confierten Dörrfrüchten

Blätterteigarteleite mit gemischten Zuchtpilzen und Salatgarnitur

Tarteletts

250 g Blätterteig ausgewallt

1 Eigelb

Aus dem Blätterteig acht Dreiecke mit ca. 10cm Seitenlänge ausschneiden. Aus vier dieser Dreiecke ein kleineres Dreieck ausschneiden, sodass ein Rand von ca. 1 cm Breite übrig bleibt. Restliche vier Dreiecke mit Eigelb bestreichen, je einen Rand darauf setzen und die Mitte mehrmals einstechen. Im auf 200°C vorgeheizten Backofen 10 Min. backen.

Salat

Meersalz, Pfeffer

1 TL Kräuteressig

2 EL Olivenoel

2 Handvoll zarte Salatblätter der Saison
z. B. Eichlatt, Frisée, Rucola

2 Radischen in Stifte geschnitten

Aus Salz, Pfeffer, Essig und Oel eine Vinaigrette zubereiten.

Pilze

Olivenoel zum Sautieren

250 g kleine Zuchtpilze z. B.

Austernseitlinge, Shiitake, Champignons

1 Knoblauchzehe, in feine Scheiben geschnitten

1 kleiner Lauch (nur weisser Teil) in feine Ringe geschnitten

1 EL Butter

Salz, Pfeffer

Pilze zusammen mit Knoblauch und Lauch im Oel sautieren, Butter zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Garnitur

etwas grobes Meersalz

1 Handvoll Haselnüsse halbiert und geröstet

einige Schnittlauchstengel in feine Ruggeli geschnitten

Anrichten

Tartelettes in Tellermitte setzen und Pilze einfüllen. An jeder Seite eine kleine Portion Salat anrichten. Meersalz, Schnittlauchruggeli und Haselnüsse dazwischen streuen. Salat mit wenig Vinaigrette nappieren und alles mit Tropfen von Oel und Balsamico umgeben.

Hasenrücken mit Rotweibirnen

Zutaten für 4 Personen

- 4 kleine Birnen
- 4 dl Rotwein
- 1 EL Zucker
- 1 Lorbeerblatt
- 1/2 Zimtstängel
- 4 schwarze Pfefferkörner zerdrückt

Die Birnen schälen, die Stiele stehen lassen. In eine Pfanne legen und den Rotwein dazu giessen. Die Früchte sollen knapp bedeckt sein. Zucker, Lorbeerblatt, Zimtstängel und Pfefferkörner zufügen. Alles zugedeckt auf kleinem Feuer so lange köcheln, bis die Birnen weich sind. Im Sud auskühlen lassen.

- 2 Hasenrückenfilets pro Person
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Bratbutter
- 1 Schalotte fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe fein gehackt
- 4 EL Cognac
- 1 EL Rotweinessig
- 3 dl Wildfond
- 1 TL Pfefferkörner zerdrückt
- 2 EL Saucenrahm
- 80 g Butter

Die Hasenrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in der Bratbutter rundum 3 - 4 Minuten braten. Im auf 80°C vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten nachgaren lassen. Im Bratensatz Schalotte und Knoblauch andünsten, Cognac, Essig und Wildfond dazu giessen. Die Pfefferkörner beifügen. Alles auf grossem Feuer auf 1 dl einkochen lassen. Absieben, dabei die Rückstände leicht ausdrücken. In die Pfanne zurückgeben. Die Sauce aufkochen, den Saucenrahm beifügen, die Butter flockenweise in die leicht kochende Sauce geben. Am Schluss mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hasenrückenfilets schräg in Scheiben schneiden und auf Teller anrichten. Mit Pfeffersauce umgiessen und mit einer abgetropften Birne garnieren.

Kartoffelterriner

Zutaten für 8 Personen

800 g Kartoffeln geschält in sehr feine Scheiben gehobelt

5 dl Rahm evtl. etwas mehr

Salz, Pfeffer

Butter für die Form

Die gehobelten Kartoffeln mit den restlichen Zutaten mischen. Alles in eine ofenfeste, reichlich ausgebutterte, kalte Gratin- oder Cakeform füllen. Dabei die erste Schicht schuppenartig einfüllen. Den Rest der Kartoffeln flach darüber verteilen, Anpressen und mit Rahm auffüllen, bis die Kartoffeln knapp bedeckt sind. Auf der untersten Rille des auf 160°C vorgeheizten Backofens ca. 60 Min. backen (die Kartoffeln müssen weich sein). Nach der halben Backzeit evtl. etwas Rahm nachgiessen.

Terrine etwas auskühlen lassen. Den Rand mit einem Messer lösen und Terrine auf eine Platte stürzen.

Rosenkohl

500 g Rosenkohl in Gemüsebouillon weichkochen.

Lavendelhonig-Glace mit confierten Dörrfrüchten

Zutaten für 4 Personen

Glace

- 2 TL getrocknete Lavendelblüten
- 50 g Honig, lauwarm
- 2 Eigelb
- 1 TL Zucker
- 1 dl Milch, heiss
- 1.5 dl Rahm, steifgeschlagen

Die Lavendelblüten etwa 1 Stunde im Honig ziehen lassen und dann absieben. Honig, Zucker und Eigelb mit dem Schwingbesen oder in der Küchenmaschine schaumig rühren. Heisse Milch unter Rühren dazugiessen, Honigmilch in einer Pfanne unter Rühren bis knapp vor den Kochpunkt erhitzen. In Eiswasser kalt rühren. Rahm darunterziehen und in der Glacemaschine gefrieren lassen.

Confierte Dörrfrüchte

- 200 g gemischte Dörrfrüchte
- 2 dl edelsüßer Weisswein
- 1 Spritzer Zitronensaft

1 EL Zucker

1 EL Lavendelblüten

Die Dörrfrüchte einige Stunden oder über Nacht im Weisswein einweichen. Vor dem servieren Früchte heraus nehmen und restlichen Weisswein mit dem Zucker leicht sirupartig einkochen. Eingeweichte Früchte kurz darin schwenken. Glace auf Teller verteilen, mit Dörrfrüchten umgeben und alles mit Sirup beträufeln. Mit wenig Lavendelblüten garnieren.

Anmerkung:

Glace ist frisch aus der Maschine wunderbar cremig. Bewahren Sie darum die fertige Honigcrème im Kühlschrank auf und gefrieren Sie sie erst kurz vor dem Servieren. Die Glacemaschine oder Sorbetière tut ihre Arbeit in etwa 20 Min. Die fertige Glace behält im Tiefkühler während etwa 2 Stunden die angenehme Konsistenz.