

MENUE FÜR 2 PERSONEN

CHNOCHE - CHUCHI

MENUE

GEFÜLLTE ZUCCHETTI AUF TOMATEN

TAGLIERINI AN ZITRONENSAUCE

SEETEUFELMÉDAILLONS AUF BASILIKUMBUTTER

CRÊPES À L' ORANGES

26. Mai 1999

Jürg Kuriger

GEFÜLLTE ZUCCHETTI AUF TOMATEN

2 PERSONEN

FÜR DIE ZUCCHETTI

1 mittelgrosse Zucchini
je 1/4 rote und gelbe Peperoni
1/2 Frühlingszwiebel
1/2 Knoblauchzehe
1 TL Thymianblättchen
3/4 dl Rahm

1/2 Knoblauchzehe
einige Basilikumblättchen

AUSSERDEM

feinstes Olivenöl
1/2 dl Bouillon
1 EL fein geriebener Parmesan
1/2 EL fein geschnittene Petersilie
1/2 EL feinstes Paniermehl
Salz, Cayenne, weisser Pfeffer
aus der Mühle, Zucker, 1/2 Zitrone

FÜR DIE TOMATEN

2 grosse Tomaten
1/2 Frühlingszwiebel

Eine Zucchini je nach Umfang in 6-8 ca. 3 cm hohe Stücke schneiden, zum Füllen das innere mit einem kleinen Löffel sorgfältig auslösen und sehr fein würfeln. Sie benötigen davon die Menge von ca. 2 EL. Von den Peperonivierteln mit einem Sparschäler die Haut abziehen und das Peperoniffleisch - je 2 EL gelbe und rote - in eine ca. 3mm feine Brunoise schneiden.

MISE EN PLACE

Die Frühlingszwiebel sowie 1/2 Knoblauchzehe fein schneiden und bei kleiner Hitze in Olivenöl zu goldener Farbe dünsten, die gewürfelten Peperoni und Zucchini zufügen, die Hitze erhöhen, das Gemüse **unter ständigem, kreisförmigem Bewegen der Pfanne** kurz sautieren, den Rahm und die Thymianblättchen begeben, mit Salz und einem Hauch Cayenne würzen und so lange köcheln lassen, bis sich Gemüse und Rahm verbinden. Zum Schluss mit ein paar Tropfen Zitronensaft und weissem Pfeffer aus der Mühle aromatisieren. Die Gemüsemischung in die Zucchini füllen und diese in eine kleine Gratinform ordnen.

Die beiden grossen Tomaten blanchieren, Haut abziehen, Kerne auslösen und das Tomatenfleisch würfeln. Die Zwiebel sehr fein schneiden.

Den Backofen auf 225° C vorheizen. Petersilie, Paniermehl und Parmesan-
käse mischen, auf die gefüllten Zucchini verteilen, mit Butterflocken belegen, die Bouillon angiesen und im heissen Backofen überbacken.

VOR DEM SERVIEREN

In der Zwischenzeit in einer kleinen Bratpfanne die Tomatenwürfel mit der fein geschnittenen Zwiebel in Olivenöl kurz sautieren, nur so lange, bis sie zusammenfallen, mit einer Spur Zucker bestreuen, die Knoblauchzehe dazupressen und mit Salz und weissem Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Zucchini auf dem Tomatenbrett anrichten und mit fein geschnittenem Basilikum bestreuen.

TAGLIERINI AN ZITRONENSAUCE

2 PERSONEN

FÜR DIE NUDELN
150-200 g feine Nudeln

1 TL Honig
2 EL Crème fraîche

FÜR DIE ZITRONENSAUCE
2 EL Weisswein
1 dl Geflügelfond
(oder Bouillon)
1 TL frisch geriebener Ingwer

AUSSERDEM
Butter, Puderzucker
Salz, Curry, Cayenne
Koriander aus der Mühle
1 Zitrone, Zitronenthymian

Für die Sauce die Zitrone waschen, von der Schale fingerlange, hauchdünne Streifen abziehen und diese in allerfeinste Streifchen, eine sogenannte Julienne, schneiden. Sie benötigen davon die ungefähre Menge einer Esslöffels. Die Zitronenjulienne in wenig kochendem Wasser blanchieren, auf einem kleinen Sieb mit kaltem Wasser abbrausen und gut abtropfen lassen. Aus der halben Zitrone den Saft pressen.

MISE EN PLACE

Vom Zitronenthymian die Blättchen zupfen. Den Weisswein, 1 EL Zitronensaft, den Geflügelfond (oder Bouillon) sowie den frisch geriebenen Ingwer in einem Saucenpfännchen aufkochen und bei **grosser Hitze** sirupartig reduzieren, den Honig und die Crème fraîche zufügen und bis zum Gebrauch beiseite stellen.

Die Zitronenjulienne in einer kleinen Bratpfanne mit Puderzucker bestreuen, 1 TL Butter zufügen und bei **kleiner Hitze** golden caramelisieren. Zum Schluss die Blättchen von Zitronenthymian untermischen.

VOR DEM SERVIEREN

Die Nudeln auf gewohnte Weise garen, auf einem Sieb gut abtropfen lassen, in 1 TL brutzelnder Butter schwenken und mit Salz sowie einer Spur frisch geriebenem Koriander würzen. In der Zwischenzeit die Sauce erwärmen, vorsichtig mit Salz, einer Spur Curry, einem Hauch Cayenne und frisch gemahlenem Koriander würzen. Die Sauce setzen und mit den caramelisierten Zitronestreifchen bestreuen.

Beim Zuschneiden von Zitronenschalen in dünne, schmale Streifen (auch "Zesten" genannt), gehen Sie wie folgt vor: Die Zitrone - es kann sich je nach Rezept auch um eine Orange handeln - aufrecht auf ein Schneidebrett stellen und mit einem kleinen scharfen Messer - von oben nach unten schneidend - die Schale hauchdünn abtrennen und darauf achten, dass die weissen Häutchen nicht mitabgeschnitten werden, denn sie enthalten unerwünschte Bitterstoffe. Die derart abgezogene Zitronenschale in feinste, mehr oder weniger lange Streifen schneiden.

ZITRONENJULIENNE

SEETEUFELMÉDAILLONS AUF BASILIKUMBUTTER MIT BOHNEN

2 PERSONEN

FÜR DIE MÉDAILLONS
300 g Seeteufelfilet

30 g Frühstücksspeck

FÜR DAS BOHNENGEMÜSE
200 g feine grünen Bohnen
1/2 Knoblauchzehe
1/2 Frühlingszwiebel

AUSSERDEM
Butter, feinstes Olivenöl
Salz, Muskatnuss
weisser Pfeffer aus der Mühle
Basilikumbutter

Das Seeteufelfilet von unliebsamen Teilen befreien, kurz unter kaltem Wasser abbrausen, in Küchenpapier trocknen, auf einem Teller mit Klarsichtfolie verschliessen und bis zum Gebrauch kalt stellen.

MISE EN PLACE

Die Bohnen im kalten Wasser schwenken, allfällige Fäden abziehen, in Salzwasser "grün" und auf den Punkt blanchieren, in Eiswasser abschrecken und auf einem Drahtsieb abtropfen lassen. Den Knoblauch und die Frühlingszwiebel in feinste Würfelchen und den Speck in Streifen schneiden.

Das Seeteufelfilet rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Küchentemperatur annimmt, und danach in ca. 2 cm dicke Scheiben, in sogenannte "Médailles" schneiden.

VOR DEM SERVIEREN

In einer Sauteuse die Zwiebel- und Knoblauchwürfelchen in 1-2 TL Butter hellgolden anziehen, die Bohnen zufügen und heiss schwenken, mit Salz, je einer Spur frisch gemahlenem weissem Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Die Speckstreifen knusprig braten und auf Küchenpapier entfetten.

Die Fischmédailles mit Salz und wenig weissem Pfeffer aus der Mühle würzen und **sekundenschnell** in 1 TL butzelnder Butter beidseitig golden sautieren. Die Basilikumbutter erwärmen und auf vorgewärmten Tellern verteilen. Die Fischmédailles auf die Basilikumbutter setzen, die Bohnen dazulegen und mit den knusprigen Speckstreifen bestreuen.

200g Butter in einer kleinen Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, vorsichtig mit Salz, einer Spur Curry und einem Hauch Cayenne würzen und mit ein paar Tropfen Zitronensaft aromatisieren. 100 g Basilikumblättchen sehr fein schneiden und unter die Butter mischen.

BASILIKUMBUTTER -

CRÊPES À L'ORANGE

2 PERSONEN

FÜR DIE CRÊPES
1 EL Mehl (ca. 30g)
1 Ei (ca. 60g)
3/4 dl Rahm, 1/4 dl Milch
1 Orange (unbehandelt)

1/2 dl Passionsfruchtsaft
(oder Grand Marnier)

FÜR DIE SAUCE
2 Orangen
1 Limone
2 EL Zucker
1 EL Butter

AUSSERDEM
Butter
Vanillezucker
Salz, 1/2 Zitrone

ZUM FILETIEREN
1/2 Orange

Für den Crêpeteig 1 EL Butter so lange erhitzen, bis sie golden aufschäumt, zu "singen" beginnt und nach Haselnüssen duftet. Das Ei, das Mehl, den Rahm und die Milch sowie die leicht abgekühlte Butter behutsam zu einem glatten Teig rühren. Dem Teig eine Spur Salz sowie eine Prise Vanillezucker zufügen, mit dem Abgeriebenen einer (ungespritzten) Orange aromatisieren und während mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

MISE EN PLACE

In einem beschichteten (oder emaillierten) Eierpfännchen hauchdünne Crêpes backen. Dabei gehen Sie wie folgt vor: Die kleine Pfanne nur zu Beginn mit wenig Butter (oder Öl) auspinseln, mässig heiss erhitzen, mit einem Dessertlöffel Teig in die Mitte giessen und den Teig sofort durch Anheben der Pfanne dünn verlaufen lassen. Erst jetzt die Hitze leicht erhöhen, die Crêpes beidseitig golden backen und zum Warmhalten auf einen Teller heben, der auf einer kleinen Pfanne mit heissem Wasser aufliegt.

VOR DEM SERVIEREN

Der Dessertlöffel ist übrigens deshalb wichtig, weil es jene Menge Crêpeteig aufnimmt, womit Crêpes von ungefähr 10 cm Durchmesser gebacken werden können. Was das Regulieren der Hitze angeht, ist es wichtig, den Teig in das mässig heisse Pfännchen zu geben, damit er schön verlaufen kann und nicht sofort zum Stocken kommt, hingegen muss die Hitze zum Backen leicht erhöht werden, damit eine schöne Farbe entsteht und sich der Teig nicht festsetzen kann. (Übrigens reicht der Teig für 10-12 Crêpes).

Die Orangen sowie die Limone zu Saft pressen. In einer Sauteuse den Zucker zu einer goldbraunen Farbe caramolisieren, mit dem Fruchtsaft ablöschen, Butter hinzufügen und so lang köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Der heissen Sauce zum Schluss ungefähr 1/2 dl Passionsfruchtsaft zufügen oder, falls Ihnen keine Passionsfrüchte zur Verfügung stehen, die Sauce mit Grand Manier aromatisieren.

ORANGENSAUCE

Die gebackenen Crêpes werden gefaltet, einen Augenblick in die heisse Sauce gelegt, hübsch auf dem Teller angerichtet und mit Sauce übergossen. Garnieren Sie die Crêpes mit drei filetierten Orangenscheiben.

ANRICHTEN &
GARNIEREN