

April
Mittwoch, 05. Mai 1999

Menue für 4 Personen
zusammengestellt von
Heinz Urech



CHNOCHE - CHUCHI

MENUE

Spargeln mit Ei und Butterbrösmeli

Langustinen mit Gemüse an Honig-Vinaigrette

Lammrückenfilet mit Kräuterhaube
auf Rosmaringjus
Kartoffelnudeln

Erdbeertörtchen

Spargeln mit Ei und Butterbrösmeli

- 1 kg weisse Spargeln
- 2 kleine Frühlingszwiebeln
- 40 g Frühstückspeck
- 2 EL weisses, fein gemahlene Paniermehl
- 3 hartgekochte Eier
- 2 kleine Tomaten

Butter, Zucker, $\frac{1}{4}$ Zitrone
Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle
2 EL Schnittlauchröllchen

Die Spargeln grosszügig schälen und das Spargelende wegschneiden. Die Spargeln in ein feuchtes Küchentuch wickeln und in den Kühlschrank legen. Den Speck in ca. 3mm kleine Würfelchen schneiden und die Frühlingszwiebeln quer in dünne Scheiben schneiden. Die hartgekochten Eier in Eiweiss und Eigelb trennen, das Eiweiss fein würfeln und das Eigelb sorgfältig hacken. Die Tomaten sekundenschnell in kochendem Wasser blanchieren, die Haut abziehen, mit einem kleinen Löffel Kerne und Saft auslösen und das Tomatenfleisch klein würfeln.

In einer ganz gewöhnlichen Bratpfanne, die von so grossem –Durchmesser ist, dass die Spargeln gut darin liegen können, mässig gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die Spargeln ins Wasser legen und darauf achten, dass sie nur knapp bedeckt sind, eine Prise Zucker sowie $\frac{1}{2}$ TL Butter zufügen und die Hitze so regulieren, dass das Wasser zwar immer noch siedet, aber nicht sprudelt. Den Garpunkt regelmässig mit einer feinen Fleischgabel am Spargelende prüfen. Das Gemüse mit einem Schaumlöffel zum Abtropfen, aber auch zum Warmhalten, in ein Küchentuch schlagen.

In einer kleinen Bratpfanne mindestens 5 EL Butter schmelzen, die Zwiebeln, die Speckwürfelchen sowie das Paniermehl zufügen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Bewegen mit einem Kochlöffel eine goldene Farbe nehmen lassen. Zum Schluss mit Salz und weissem Pfeffer würzen und mit ein paar Tropfen Zitronensaft aromatisieren. Die Spargeln auf grosse, vorgewärmte Teller legen, mit dem gehackten Ei und den klein gewürfelten Tomaten bestreuen, mit der heissen Butter-Brösmeli-Mischung übergiessen und die Schnittlauchröllchen darüber streuen.

Langustinen und Gemüse an Honig-Vinaigrette

8 ausgelöste Langustinen
Salz
Koriander aus der Mühle
Feinstes Olivenöl
2-3 EL Rahm
1 EL fein geschnittener Kerbel
500 g Frühlingsgemüse
(Champignons, Frühlingszwiebeln, Karotten, Lauch)

Für die Vinaigrette
2 EL Sherryessig
4 EL Baumnussöl
2 kleine Frühlingszwiebeln
1 KL Honig
1 EL heisses Wasser

Die ausgelösten Langustinen kurz unter kaltem Wasser abbrausen und auf Küchenpapier trocknen. Die Langustinen auf dem Rücken-auf der gewölbten Seite-mit einem feinen Messer einschneiden. Der Darm sollte mit einer feinen Messerspitze oder unter fliessendem Wasser sorgfältig entfernt werden. Die Langustinen zur Schnecke aufrollen, mit Klarsichtfolie verschliessen und bis zum Gebrauch kalt stellen.

Das kleine Frühlingsgemüse getrennt nach Sorte auf den Punkt blanchieren und auf einem Sieb gut abtropfen lassen.

Die Honig-Vinaigrette zubereiten:

Den Honig in 1 EL heissem Wasser auflösen und in einer kleinen Schüssel mit Essig und Öl vermischen. Die Vinaigrette vorsichtig mit Salz, dem frisch geriebenen Ingwer, Koriander aus der Mühle, einer Spur Curry und frisch gemahlenem weissen Pfeffer würzen, den Kerbel untermischen, das noch lauwarne Gemüse durch die Vinaigrette ziehen und auf grossen Tellern verteilen.

Die Langustinen vorsichtig mit Salz und einer Spur Koriander aus der Mühle würzen, durch den Rahm ziehen, in 2EL feinstem Olivenöl kurz sautieren und auf das Gemüse setzen.

Lammrückenfilet mit Kräuterhaube

- 5 Lammrückenfilets
- 2 Bund Peterli
- 1 Zweig Rosmarin
- 80gr Butter
- 40gr Paniermehl
- 1 EL grobkörniger Senf
- 1 frisches Ei (nur geschlagenes Eiweiss)

Peterli und Rosmarinnadeln fein hacken. Mit Butter, Paniermehl, Senf, Salz und Pfeffer gut mischen. Eiweiss darunterziehen.

Die Lammrückenfilets spitz anbraten und würzen. Die Kräuterpaste auf der Oberseite der Filets verteilen. In eine Gratinform legen.

Backofen mind. 20 Minuten auf 250 Grad vorwärmen. Die kalten Lammfilets in den Ofen geben und während ca. 12 Minuten bei 250 Grad rosa braten. Die Filets aus dem Ofen nehmen, vorsichtig tranchieren und auf dem Rosmarinjus-Spiegel servieren.

RosmarinJus:

- 2 dl Kalbsfond
- 1,5 dl kräftiger Rotwein
- 1 dl Portwein
- 6 Rosmarinzweige
- ca. 80gr. Beurre-Manier

Den Kalbsfond, Rotwein, Portwein sowie die Rosmarinzweige in eine Pfanne geben und auf knapp 2 dl einkochen. Die Rosmarinzweige entfernen. Einige Rosmarinnadeln fein hacken und in die Sauce geben. Vor dem Service Sauce aufkochen und mit etwas Beurre-manier leicht binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffelnudeln

500g geschälte, mehligkochende Kartoffeln

3 kleine Eigelb
4 ca. 100 g Mehl
1 EL (ca. 50 g) Quark
Butter zum braten

Die unter fließendem Wasser gut gebürsteten Kartoffeln in der Schale in kaltem Salzwasser aufsetzen, gar kochen, etwas abkühlen lassen, schälen, durch eine Kartoffelpresse auf den bemehlten Arbeitsplatz drücken und in der Mitte eine Mulde formen.

Die Eidotter in einer Tasse mit einer Gabel verquirlen, in die Mulde giessen und den Quark zufügen. Über die Kartoffeln vorsichtig eine Prise Salz sowie frisch geriebene Muskatnuss streuen und alles mit Mehl bestäuben. Die Kartoffelmasse langsam zu einem Teig verarbeiten, dazwischen immer wieder wenig Mehl zufügen, so lange, bis der Teig einigermassen „satt“ ist. Den Kartoffelteig anschliessend mit Klarsichtfolie vor dem Austrocknen schützen und während ca. 20 Minuten kalt stellen.

Vom Teig baumnussgrosse Stücke abstechen, diese zwischen den flachen bemehlten Händen zu ungefähr 6cm langen „Nudeln“ formen und zwar so, dass sich die „Nudeln“ an beiden Enden verdünnen, also spitzig auslaufen. Die „Nudeln“ anschliessend-ohne erst in Wasser zu garen- in einer möglichst weiten, beschichteten Bratpfanne in geklärter (oder auch frischer) Butter bei mittlerer Hitze goldgelb sautieren.

Erdbeertörtchen

Für den Tartboden
200 g Butter-Blätterteig

Für den Belag
250 g Erdbeeren

Für die Crème
100 g Crème fraîche
2 Eiweiss, ½ Zitrone
50 g Puderzucker

Für den Coulis
150 gr Erdbeeren
Puderzucker
1 Zitrone

Aus ca. 3mm dünn ausgerolltem Teig mit einem runden Ausstecher von ungefähr 8-10cm Durchmesser vier Teigböden ausstechen und auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech heben. Die Böden eng mit einer Gabel einstechen, damit sie sich beim Backen nicht aufblähen können, und danach ca. 30 Minuten kalt stellen.

Inzwischen den Backofen auf 210° vorheizen und in die Mitte ein Gitter einschieben. Die Teigböden während ca. 10-12 Minuten backen, danach auf ein Gitter heben und die Grillstäbe im Backofen sofort zum Glühen bringen. Die gebackenen Teigblätter dick mit Puderzucker bestreuen und auf dem Kuchengitter ganz nah unter dem Grill caramolisieren, aufpassen, nicht anbrennen lassen.

Die Erdbeeren sortieren und die Blütenansätze entfernen.. Besonders schöne Exemplare für den Belag vorsehen, die übrigen Beeren (ca. 150 g) im Mixer (oder Stabmixer) pürieren, gleichzeitig, je nach Zuckergehalt der Früchte, Puderzucker zufügen und mit dem Rücken eines kleinen Schöpflöffels durch ein feines Drahtsieb in eine kleine Schüssel passieren, je nach Konsistenz mit wenig Zuckersirup zu einem leicht fließenden Coulis verlängern und bis zum Gebrauch beiseite stellen.

Die Crème fraîche in einer kalten Schüssel mit einem Schneebesen kurz durchschlagen. Das Eiweiss zu festem Schnee schlagen und während des Schlagens langsam 35 g Puderzucker einrieseln lassen. Den Eischnee unter die Crème fraîche heben, in einen Spritzbeutel füllen und auf die Tartböden spritzen, oder die Crème darauf häufen und mit einem Spachtel glatt streichen.

Die aussortierten Erdbeeren mit Puderzucker bestreuen und in Scheiben geschnitten-kreisförmig auf die Crème anordnen. Die Tartes auf Teller heben und mit Erdbeercoulis umgießen.