

Mittwoch, 30. September 1998

Menue für 4 Personen
zusammengestellt von
Heinz Urech



CHNOCHE - CHUCHI

MENUE

Kürbisschaumsüppchen

Salatkomposition mit
lauwarmen Eierschwämmen

Rehrückenfilet im Wirsingmantel
an Holundersauce
Kartoffeltätschli
Rotes Zwiebelconfit

Heiss marinierte Trauben
mit Zitronensorbet

Kürbisschaumsüppchen

700 g Kürbis gerüstet
1 grosse Zwiebel
½ Lauchstengel
1 Rüebli klein
30 g Butter
1 dl Weisswein trocken
2 dl Bouillon
2 dl Rahm

Zwiebel, Kürbis und Gemüse in kleine Würfel schneiden und in der Butter dünsten bis sie leicht Farbe annehmen. Mit Weisswein und Bouillon ablöschen, Rahm begeben und ca.30 Minuten leise köcheln lassen.

Fertigstellen:

Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle
20 g Butter
1 dl Rahm geschlagen
1 EL Mandelblättchen geröstet

Suppe mit dem Stabmixer pürieren, durch ein feines Sieb in eine andere Pfanne passieren, nochmals aufkochen, evtl. mit etwas Bouillon verlängern, mit Salz und Pfeffer würzen, Butter einrühren, Rahm unterziehen (marmorieren).

Mandeln hellbraun rösten, Suppe in Tassen geben mit einem Rahmtupf garnieren, mit Mandeln bestreuen.

Salatkomposition mit lauwarmen Eierschwämmen

300 g Frisé, Lollo, Nüssli, Schnittsalat
0.5 dl Balsamico-Essig
1.5 dl Distel- oder Sonnenblumenoel
Salz, Pfeffer aus der Mühle

10 g Butter
2 Scheiben Toastbrot
20 g Butter
1 Schalotte
100 g frische Eierschwämme

Salate rüsten, waschen und gut trocknen. Zutaten für die Salatsauce vermengen.

Beim Toastbrot Rinde entfernen, Brotscheiben in kleine Würfelchen schneiden, in Butter kurz rösten.

Schalotte fein hacken in Butter andünsten, Eierschwämme beifügen kurz weiter dünsten.

Auf Teller Salatbouquet anrichten, lauwarme Eierschwämme darauf verteilen, Salatsauce darüberträufeln, mit gerösteten Brotwürfeln garnieren.

Rehrückenfilet im Wirsingmantel an Holundersauce

- 1 Rehrückenfilet ca. 700 g
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Braten
- 4 Wirsingblätter
- 1 Schweinsnetz, gewässert

Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen, im heissen Öl rundum anbraten, anschliessend das Fleisch kühl stellen.

Farce:

- 1 EL Butter
- 1 Schalotte
- 60 g Steinpilze
- 1 Pouletbrüstchen (angetaut)
- 40 g Geflügelterrine
- 1 Eigelb
- 20 g flüssiger Rahm
- 1 EL Cognac
- Salz, Pfeffer
- gehackte Petersilie, Thymian, Rosmarin

Die Schalotte und Steinpilze in Butter anbraten und kühl stellen. Das Pouletbrüstchen in kleine Würfel schneiden. Geflügelterrine, Eigelb und Rahm dazugeben. Alle Zutaten müssen sehr kalt sein. Das Ganze evtl. kurz im Tiefkühlfach durchkühlen (nicht gefrieren). Alles zusammen im Cutter zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Zum Schluss die gehackten Kräuter begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken, eine halbe Stunde kühl stellen.

Holundersauce:

- 1 dl Rotwein,
- 1 dl Madeira
- 1,5 dl Wildjus
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer und Cognac
- 3 EL frische Holunderbeeren

Rotwein und Madeira aufkochen und auf einen Viertel reduzieren. Den Wildjus begeben und nochmals einkochen lassen. Die kalte Butter einrühren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Cognac abschmecken. Holunderbeeren begeben.

Fertigstellen:

Das gewässerte Schweinsnetz ausdrücken und ausbreiten, blanchierte Wirsingblätter darauflegen. Die Farce gleichmässig darauf verstreichen. Das Filet darin einwickeln. Das Ganze bei 200° C im vorgeheizten Ofen 15 Min. braten (Bratenthermometer 50°), aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Aufschneiden und auf Holundersauce anrichten.

Kartoffeltäschli

5 Kartoffeln gross
2 Eier
3 EL Mehl
Salz, Muskat
1 EL eingesottene Butter

Kartoffeln schälen, weichkochen, abschütten, durch das Passe-vite drehen. Eier verquirlen, mit dem Mehl zu den Kartoffeln geben mit Salz und Muskat würzen.

In einer Bratpfanne etwas Butter erhitzen, Ping-pong-ball-grosse Portionen hineingeben, mit dem Holzspatel etwas flachdrücken, beidseitig anbraten, herausnehmen und warmstellen.

Rotes Zwiebelconfit

500 g rote Zwiebeln
2-3 EL Oel
2 EL Rohrzucker
2 dl Rotweinessig
1/2dl Cassislikör
25 g Salz
Pfeffer aus der Mühle

Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Im warmen Oel weichdünsten, die Zwiebeln sollen dabei jedoch keine Farbe annehmen. Zucker, Essig und Cassislikör beifügen und alles unter gelegentlichem Rühren ca. 25 Min. dicklich einkochen lassen. Lauwarm servieren.

Heiss marinierte Trauben mit Zitronensorbet

2 ½ dl roter Traubensaft
2 TL Maizena
1 Zitrone
2 El Zucker
1 Päckli Vanillezucker
1 Nelke
1 Zimtstange
250 g blaue Lavallee Trauben
250 g weisse Uva Trauben
4 Kugeln Zitronensorbet
Zitronenmelissenblätter zum Garnieren

Traubensaft und Maizena unter Rühren aufkochen. Zitronensaft bis und mit Zimtstange beugeben und 10 Minuten ziehen lassen. Gewürze entfernen, halbierte und entkernte Trauben dazugeben, aufkochen, sofort mit dem Sorbet anrichten. Mit Zitronenmelissenblättern verzieren.