

CHNOCHE - CHUCHI WINTERTHUR

Menu für 4 Personen

zusammengestellt von

Arno Bianchet

Kochen vom 27.08.97

GEMÜSESUPPE MIT MAJORAN

RUCOLA-SALAT MIT SEETEUFELFILET
IM SPECKMANTEL

GEFÜLLTES RINDSFILET AN BORDEAUX-
SAUCE
GLASIERTE GEMÜSEPERLEN
PARISER KARTOFFEL

APFELWEINCREME

Gemüsesuppe mit Majoran

2 Karotten
1 Sellerie
2 Lauch
2 Kartoffel
1 Schalotte
2 Majoranzweige
1 CL Butter
2 ungeschälte Knoblauchzehen
1 l Bouillon
4 EL Rahm
Salz
Cayenne
Muskatnuss

Karotten, Sellerie und Lauch rüsten und in kleine Stücke schneiden. (ca. 400 g)

Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Schalotten fein schneiden und vom Majoran die Blättchen zupfen. Das fein geschnittene Gemüse, Kartoffeln und die Schalotten in der Butter kurz anziehen lassen, die ungeschälten Knoblauchzehen zufügen und mit Bouillon auffüllen, bis das Gemüse knapp zugedeckt ist. Das Gemüse auf kleinem Feuer weichgaren.

Die Knoblauchzehen entfernen, das Gemüse mit dem Mixer pürieren und mit der restlichen Bouillon zur gewünschten Konsistenz verlängern.

Rahm zufügen, kurz aufkochen lassen und mit Salz, etwas Cayenne und wenig frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Suppe in heißen Teller anrichten und mit den Majoranblättchen bestreuen.

Rucola-Salat mit Seeteufelfilet im Speckmantel

2 Seeteufelfilet à 250 g
Salz, Pfeffer, Olivenöl
10 Tranchen geräucherter Bauernspeck
80 g Rucolasalat, event. Löwenzahn- oder grüne Salate

Für die Vinaigrette:
1/2 dl Geflügelbouillon
1 EL Schalottenwürfelchen
1 EL Sherryessig
1 EL Balsamicoessig
5 EL Olivenöl
1 Prise Zucker
1 TL Dijon-Senf
1 TL körniger Senf
Salz, Pfeffer,
2 EL feingeschnittene Petersilie

Für die Vinaigrette die Bouillon mit den Schalottenwürfelchen aufkochen, abkühlen lassen und bis auf die Petersilie mit den restlichen Zutaten vermischen.

Die leicht mit Salz und Pfeffer gewürzten Seeteufelfilets mit Speck umwickeln, in einer beschichteten Pfanne in Olivenöl gleichmässig während 4-5 Minuten braten, herausnehmen, in Alu-Folie einrollen und 5 Minuten ruhen lassen.

Ein Drittel der Vinaigrette mit der Petersilie vermischen, in der restlichen Sauce den Rucola- und die restlichen Salate getrennt marinieren und auf einen grossen flachen Teller anrichten. Die lauwarmen Fischfilets in Medaillons schneiden, zum Salat legen und mit der Kräutervinaigrette und ein paar Tropfen Olivenöl nappieren.

Gefülltes Rindsfilet an Bordeaux-Sauce

650 g Rindsfilet, Mittelstück

Füllung:

250 g braune Champignon
1 Périgord-Trüffel (ca. 20 g)
1 El Butter
2 Schalotten, in Würfel
1 Bund Petersilie, fein gehackt
2-3 El Trüffel-Fond
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 TL Dijon-Senf
4 lange Streifen Lauch, blanchiert

Sauce:

1 Schalotte, in Würfel
2 dl Bordeaux
3 dl brauner Kalbsfond
40 g Butter, in Würfel kaltgestellt

Das Rindsfilet in der Mitte der Länge nach 2 cm tief einschneiden. Für die Füllung die Champignons sehr fein in Würfel schneiden und die Trüffel mit einer Gabel zerdrücken. In einer beschichteten Pfanne die Butter zergehen lassen. Champignon, Trüffel, die gehackten Schalotten und Petersilie darin dünsten und bei mittlerer Hitze unter Rühren eindampfen, bis die Masse trocken wird. Trüffel Fond dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Filet damit füllen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bratbutter erhitzen, das Fleisch rundum während 15 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten, mit Senf bestreichen und ohne abzudecken auf das Ofengitter setzen. In der Mitte des auf 80 Grad vorgeheizten Ofens schieben. Pfanne für die Sauce beiseite stellen. Das Filet 1-2 Stunden ruhen lassen. Für die Sauce in der gleichen Pfanne die Schalotten andünsten, mit Bordeaux ablöschen und mit Kalbsfond aufgiessen. Auf die Hälfte reduzieren. Die reduzierte Sauce durch ein feines Sieb passieren, mit kalter Butter montieren und abschmecken. Kurz vor dem Servieren die vier Lauchstreifen um das Filet binden, nochmals warmstellen.

Anrichten:

Die Gemüse- und Kartoffelperlen auf die vorgewärmten Teller verteilen. Das Fleisch in 4 Tranchen schneiden, anrichten und mit wenig Sauce nappieren.

Glasierte Gemüseperlen

800 gr grosse Rüebli, geschält
800 gr grosse Zucchetti, ungeschält
1 grosser Knollensellerie, geschält
Salz und Pfeffer aus der Mühle
2 EL Butter
0,5 dl Gemüsefond

Aus dem Gemüse Kugeln verschiedener Grössen ausstechen und nach Sorte und Grösse getrennt in Salzwasser knackig garen.
5 Minuten vor dem Servieren die Gemüsekügelchen glasieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Pariser Kartoffel

1 kg grosse feste Kartoffeln
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 EL Bratbutter

Die Kartoffeln schälen, Kugeln ausstechen und in Salzwasser blanchieren.

10 Minuten vor dem Servieren die Kartoffelkugeln in heisser Bratbutter rundum knusperig braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Apfelweincreme

3 dl Apfelwein, ohne Alkohol
4 Eigelb
75 g Zucker
1 Orange, nur abgeriebene Schale
1 EL Maizena
Quitten-, Zitronen- oder Gravensteinersorbet

Apfelwein, 4 Eigelb, Zucker, abgeriebene Orangenschale und Maizena in einer Chromstahlpfanne gut vermischen, dann bei mittlerer Hitze unter ständigem rühren bis vors Kochen bringen, die Pfanne vom Feuer nehmen, Creme ca 2 Minuten weiterrühren, dann durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Bis zum servieren kühl stellen.

Servieren: Sorbet in Kugeln in Coupgläser verteilen, die Creme darüber anrichten. Ganz kleine Sorbetkugeln sorgfältig auf Creme legen und sofort servieren.