

Menü für 4 Personen
zusammengestellt von
Hans Widmer

Kochen vom 25. September 1996

Maissupe mit Pfifferlingen

Zanderfilets mit
Safransauce

Fleischvögel ticinese
Geraffelter Kartoffelgratin

Zwetschgenparfait an
Sanddornsauce

Maissuppe mit Pfifferlingen

Zutaten

80 g fische, nicht zu harte Maiskörner (aus dem Kolben ausgebrochen), 5 dl Gemüsefonds, 70 g rohe, geriebene Kartoffeln, Salz und Pfeffer, 1 EL trockener Sherry, 1dl Sahne, 25 g Butterflöckchen, 40 g rohe, geputzte Pfifferlinge, in feine Scheiben geschnitten oder gehobelt, 1 EL gehackte Petersilie

Zubereitung

- Die Maiskörner über Nacht im Gemüsefond einweichen. Anschliessend in der Einweichflüssigkeit weichkochen.
- Einige Körner als Einlage beiseite legen, den Rest zusammen mit den Kartoffeln sowie etwas Salz und Pfeffer noch ~~15~~ 15 Minuten weiterkochen, dann im Mixer fein pürieren.
- Sherry, Sahne und die Butter beigegeben, abschmecken und nochmals kurz von das Kochen bringen.
- Die Maiskörner in Teller oder Tassen verteilen. Die Suppe dazugeben, mit den Pfifferlingen garnieren und mit Petersilie bestreuen

Zanderfilets mit Safransauce

2 grosse	Zanderfilets (je ca 200 g)	allfällige Gräten mit einer Pinzette entfernen, dann Filets quer halbieren
5 dl	Gemüsebouillon	aufkochen
400-500 g	Lauch (nur zarte Teile)	in 4 cm lange Stücke, diese in feine Längsstreifen schneiden, ca. 5 Minuten in Bouillon knapp weich kochen, herausnehmen, abtropfen, zugedeckt warmstellen
1 dl	Gemüsekochflüssigkeit	in einer weiten Pfanne (Bratpfanne) aufkochen, Pfanne vom Feuer ziehen, Hitze reduzieren, Zanderfilets in die Flüssigkeit legen, zugedeckt, je nach Dicke der Filets, 5 - 7 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen (pochieren). Filets herausnehmen, zugedeckt warm stellen, Pochierflüssigkeit absieben
2 dl	trockener Weisswein	
¼ TL	Pfeffer aus der Mühle	
1	Salz	
1	Schalotte, fein gehackt	

Safransauce

	abgesiebte Pochierflüssigkeit	beides in derselben Pfanne aufkochen, dann bis auf ca. 4 Esslöffel einkochen
2 EL	trockener Vermouth	
einige	Safranfäden	zugeben, unter Rühren nur noch heiss werden, aber nicht mehr kochen lassen
1 dl	Doppelrahm	
wenig	Salz	evtl. nachwürzen
wenig	Pfeffer aus der Mühle	

Servieren: Lauch ohne Flüssigkeit auf vorgewärmte Teller anrichten. Fischfilets darauflegen, Sauce darübergießen. Nach Belieben mit rohen Lauchstriefen garnieren.

Fleischvögel ticinese

8	Rindsplätzli, sehr dünn geschnitten (je ca. 80 g)	
1 EL	Senf	
1 EL	Rotwein	
½ TL	Salz Pfeffer aus der Mühle	alles mischen, Fleisch auf einer Seite damit einreiben

Füllung

20 g	Steinpilze, getrocknet	
1 dl	Wasser	Pilze darin ca. 3 Stunden einweichen, herausnehmen, ausdrücken, fein hacken, Einweichwasser absieben, zu Seite stellen
1 EL	Margarine	in einer Pfanne warm werden lassen
2-3 1 Bund 2	Schalotten, fein gehackt Perersilie, gehackt Rüebli, geraffel gehackte Pilze	beifügen, alles kurz andämpfen, mit dem Einweichwasser ablöschen, einkochen lassen
	Salz, Pfeffer	würzen, 1 Esslöffel Füllung für die Sauce zur Seite stellen, den Rest auf den marinierten Seiten der Rindsplätzli verteilen, diese aufrollen, mit Zahnstocher oder Spezialbindfaden verschliessen, die Fleischvögel mit Haushaltspapier trocknen
1 EL	Mehl	darin wenden
2 EL	Öl	im Bratpfopf heiss werden lassen, Fleischvögel darin braten, evtl. portionenweise. Die zur Seite gestellte Pilzfüllung beifügen
1 dl	Rotwein	ablöschen, zur Hälfte einkochen lassen
2 dl	Fleischbouillon	nach und nach beifügen, so dass die Fleischvögel in nur wenig Sauce kochen (sie werden schmackhafter). Kochzeit nach dem Anbraten ca. 1 Stunde. Die Fleischvögel herausnehmen, warmstellen
1 EL	Butter	in die heisse, aber nicht kochende Sauce geben, gut mit dem Schwingbesen verrühren und über die Fleischvögel giessen

Geraffelter Kartoffelgratin

600 g	rohe Kartoffeln	
100 g	Greyerzer Salz, Pfeffer, Muskat	mit der Röstiraffel reiben, mischen. Mit würzen und in eine gefettete Gratinform füllen
125 g	Halbrahm	
2-3 dl	Kaffeerahm wenig Salz	mischen und übergiessen. Die Kartoffeln sollten mit dem Guss überdeckt sein. ca. 40 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen.

Zwetschgenparfait an Sanddornsauce

Zutaten (für 8 bis 10 Personen)

100 g entsteinte Dörrzwetschgen, 100 g frische Zwetschgen, entsteint, 50 g Rohrzucker, 2 EL Zwetschgenwasser, 50 g Butter, 125 g Magerquark, 1 TL Vanillezucker, 2 Blatt Gelatine, 2 dl Schlagsahne, einige vollreife Zwetschgen, in Achtel geschnitten

Sanddornsauce:

250 g Sanddorngelee, 1 ½ dl Joghurt nature, abgeriebene Schale von 1 Zitrone und 1 Orange

Zubereitung

- Dörrzwetschgen, frische Zwetschgen und Rohrzucker zusammen mit 1 EL Zwetschgenwasser in Cutter pürieren.
- Die Butter schaumig schlagen, den Magerquark dazugeben und beides mit dem Zwetschgenpüree gut vermischen.
- Die eingeweichten und ausgepressten Gelatineblätter mit 1 EL Zwetschgenwasser im Wasserbad auflösen. Gelatine und Vanillezucker unter die Zwetschgenmasse mischen und kurz vor dem Stocken die Schlagsahne vorsichtig unterziehen.
- In passende Förmchen füllen und im Kühlschrank auskühlen lassen.
- Den Sanddorngelee mit Joghurt, Zitronen- und Orangenschale gut verrühren. Die Sauce als kleine Spiegel auf die Teller verteilen.
- Das Zwetschgenparfait aus den Förmchen stürzen und auf der Sauce anrichten.
- Mit frischen Zwetschgenspalten ausgarnieren.