

Menue für 4 Personen  
zusammengestellt von  
Heinz Urech

Mittwoch, 7. Dezember 1994

# CHNOCHE - CHUCHI

---

## MENUE

**Blätterteigfischli**

\*\*\*\*\*

**Champagnersüppchen**

\*\*\*\*\*

**Lachsrollchen auf Safranspiegel**

\*\*\*\*\*

**Kalbsfilet mit Morchel und Gemüseperlen**

\*\*\*\*\*

**Gedünstete Birne in Rotwein**

\*\*\*\*\*

## **Blätterteigfischli**

Füllung

- 200g geräucherte Forelle
- 1 Becher saurer Halbrahm
- 1 Zitrone, nur abgeriebene Schale
- 1 TL Meerrettich

Forelle in Würfelchen schneiden, mit Halbrahm und Zitronenschale mischen, würzen und mit Meerrettich abschmecken.

Fische

- 250 g Blätterteig, 5 mm dick ausgewallt
- 1 Eigelb, verdünnt mit Wasser
- Dill zur Garnitur

Mit einem Fischeusstecher von ca. 8 cm Länge Fische ausstechen. Auf ein Blech legen, mit Eigelb bestreichen, mit Schere Schuppen einschneiden. Ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen.

Warme Fische quer durchschneiden, Deckel abheben. Füllung auf Böden verteilen, Deckel aufsetzen, garnieren und sofort servieren.

## **Champagnersüppchen**

- 5 DL Gemüsebouillon
- Salz, Pfeffer
- 3 Eigelb
- 125 g Rahm
- 3 DL Champagner

Für die Einlage:

je 1 TL Gemüsekonfetti von roter, gelber und Grüner Peperoni in 1 Tasse Gemüsebouillon garen und bereitstellen.

2 EL Toastbrotwürfel in wenig Butter rösten

Suppe:

Die Gemüsebouillon erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Erst kurz vor dem Servieren die heisse Bouillon zusammen mit dem Eigelb und dem Rahm aufschäumen. Den Champagner dazugeben und nochmals kurz erhitzen. In vorgewärmte Suppenteller giessen und mit dem bunten Gemüse und den Brotcroupons bestreuen.

### Lachsröllchen auf Safranspiegel

6	Seezungenfilets	20 g	Butter
	Pfeffer	2	Schalotten
2 EL	Zitronensaft		Mehl
4 Tr.	Schottischer Rauchlachs	2 Tassen	Fischsud
20 g	Butter	2 DL	Rahm
1	Schalotte		Martini Bianco dry
1 DL	Fisch- oder Gemüsebrühe		Salz, Pfeffer
2 DL	Weisswein	evtl.	Pistazienkernen
			Safranfäden

Fisch:

Seezungenfilets halbieren, würzen und mit Zitronensaft beträufeln. Lachstranchen der Länge nach entzweischneiden und darauf legen. Aufrollen und binden.

Butter in eine feuerfeste Form geben. Schalotten hacken und darin andünsten. Mit Brühe und Wein ablöschen und die Lachsröllchen hineinstellen. Mit Alufolie bedeckt 30 Min. im 160° heissen Ofen pochieren.

Sauce:

Schalotten fein gehackt in Butter anziehen. Mit Mehl bestäuben und mit etwa 2 Tassen Fischsud ablöschen. Köcherln bis die Sauce sämig ist. Absieben, mit Rahm verfeinern. Abschmecken, mit etwas Martini Bianco Dry würzen und Safranfäden dazugeben. Evtl. mit Pistazienkernen garnieren. Fischröllchen in der Mitte quer durchschneiden und auf Saucenspiegel anrichten. Evtl. mit Pistazienkernen garnieren. Kefen und Trockenreis dazu servieren.

### Kalbsfilet mit Morcheln und Gemüseperlen

25 g	getrocknete Morcheln		Salz, Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 grosse	Rüebli	600 g	Kalbsfilet
1 grosse	Zucchini	1 EL	ingesottene Butter
½ DL	Noilly Prat oder Sherry	1 TL	Dijon-Senf
2 DL	Kalbsfond		

Die Morcheln in lauwarmem Wasser während ca. 45 Minuten einweichen. Abschütten und die Pilze unter fließendem Wasser gründlich waschen. Die Morcheln in Streifen schneiden. Die Rüebli schälen. Vom Zucchini nur den Stielansatz wegschneiden. Mit dem kleinsten Pariser-Löffel aus dem Gemüse Kugeln ausstechen. Reichlich Salzwasser aufkochen. Zuerst darin die Rüebliekugeln 7 Min. kochen lassen. Dann die Zucchettikugeln begeben und weitere 3 Min. garen. Die Gemüseperlen abschütten und in einem Schüsselchen mit Folie bedeckt beiseite stellen.

Die Morchelstreifen, den Noilly Prat sowie den Kalbsfond in eine Pfanne geben und gut zur Hälfte einkochen lassen. Dann den Doppelrahm beifügen und alles weitere 5 Min. kochen lassen bis die Sauce sämig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf die Seite stellen.

Den Backofen auf 80° vorheizen. Das Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen. Rundum in der sehr heissen Butter während 5 Min. anbraten. Aus der Pfanne nehmen, dünn mit Senf bestreichen, in eine nicht zu grosse Gratinform geben und sofort im vorgeheizten Ofen bei 80 Grad wahren ca. 90 Min. gar ziehen lassen.

Unmittelbar vor dem Servieren die Gemüseperlen in die Sauce geben und diese aufkochen. Das Kalbsfilet tranchieren, auf gut vorgewärte Teller anrichten und mit Sauce umgiessen.

## Gedünstete Birne in Rotwein

½ L	Rotwein	2	Nelken
¼ L	frisch gepresster Orangensaft	2	Mittelgrosse feste Birnen
½	Zitrone, nur Schale	1 EL	Speisestärke
150 g	Zucker	4 EL	Aprikosenkonfitüre
1	Zimtstange		

Rotwein (zwei EL zurücklassen), Orangensaft, Zitronenschale, Zucker, Zimtstange und Nelken in einen flachen Topf geben. Bei kleiner Hitze im offenen Topf 10 Min. kochen. Inzwischen Birnen schälen und halbieren, dabei den Stiel möglichst nicht entfernen. Kerngehäuse vorsichtig herausschneiden. Birnen im Rotweinsud bei kleiner Hitze im geschlossenen Topf 15 - 25 Min. dünsten. Die Birnen sollen weich sein, aber nicht zerfallen. Auf einem Sieb abtropfen lassen, den Sud durchsieben und auffangen. Speisestärke und restlichen Rotwein verrühren. In den kochenden Sud rühren und einmal aufkochen lassen. Die Birnenhälften mit einem Küchenmesser fächerförmig einschneiden, sie sollen ab Stielende noch zusammenhalten.

Konfitüre durch ein Sieb streichen, mit einigen Tropfen Wasser glattrühren und in eine kleine Tüte aus Pergamentpapier geben. Eine kleine Ecke abschneiden und die Konfitüre auf einen grossen Teller spritzen. Rotweinsauce und die Birnenhälften darin anrichten. 1 Kugel Vanilleglace dazu servieren.