

Rezepte für 4 Personen
zusammengestellt von
Hans Widmer

Kochen vom 25. August 1993

Gemischer Salat mit Fischfiletstreifen



Jakobsmuscheln



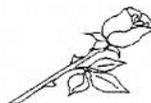
Pilzpastetli

Rübligemüse

Erbsen



Mascarponecreme mit Aprikosen



Gemischter Salat mit Fischfiletstreifen

Zutaten:

- 16 Zuckerschotten
- 2 Peperoni (rot und gelb)
- 2 Auberginen
- 2 Zucchini
- 8 EL Olivenöl
- 400 g Fischfilet (Rotzungen oder Schollen)
- 2 EL Butter
- 2 EL Essig
- 8 Zweiglein Kerbel
Schnittlauch, Salz, Pfeffer

Vorbereitung:

1. Peperoni in Streifen schneiden.
2. Zucchini und Aubergine waschen.
3. Zucchini-Enden abschneiden.
4. Blattkranz und Stiel von der Aubergine abschneiden.
5. Essig mit wenig Salz, Pfeffer und 4 EL Olivenöl zu einem Dressing verrühren. Tip: erst kurz vor dem Servieren Kerbel zupfen und Schnittlauch in Röllchen schneiden. sonst werden die Kräuter trocken.

Arbeitsablauf: Für ein grösseres Menü einige Stunden vor dem Anrichten die Zuckerschoten blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Uebrigere Zutaten, bis auf den Fisch, vorbereiten. Zum Schluss den Fisch braten, alles anrichten, mit dem Dressing beträufeln und mit Kräutern bestreuen.

Zubereitung:

1. Zuckerschoten abfädeln. In sprudelnd kochendes Salzwasser schütten.
2. Etwa 2 Minuten blanchieren, dann kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.
3. Auberginen quer, Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden. In 2 EL Oel bei mittlerer Hitze ganz kurz von jeder Seite anbraten.
4. Peperonistreifen bei mittlerer Hitze in 2 EL Oel anbraten.
5. Kochplatte auf geringe Hitze zurückschalten. Das Fischfilet in 6 - 8 cm breite Streifen schneiden. 1 EL Butter in Pfanne geben. Fischstreifen in die mässig heisse Butter legen und von jeder Seite etwa eine halbe Minute goldbraun braten. Leicht salzen. Die gebratenen Fischstücke auf ein Stück Küchenrollenpapier legen, damit überschüssiges Fett aufgesaugt werden kann.

Jakobsmuscheln

Zutaten:

80 g Butter
2 Schalotten
1 Zitrone
12 EL Weisswein
8 Jakobsmuscheln
4 EL Crème fraîche
etwas Zitronenmelisse für die Garnitur
etwas Reis (ev. mit wenig Wildreis)

Zubereitung:

Reis für Beilage vorbereiten.

1. Bei mittlerer Hitze 2 EL Butter zerlassen, Schalotten andünsten.
2. Mit 2 TL Zitronensaft und 8 EL Weisswein ablöschen. Jakobsmuscheln zugeben und je Seite 1 Minute dünsten.
3. Herausnehmen, Crème fraîche unter den Sud rühren.
4. Muscheln wieder zugeben, zugedeckt 2 Minuten ziehen lassen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten.
5. Sauce durch ein feines Sieb giessen, mit dem übrigen Weisswein und einer Prise Salz abschmecken. Ev. mit Maizena etwas eindicken und mit Schwingbesen schaumig rühren.
6. Reis mit Glacé-Portionier auf Teller anrichten.
7. Muscheln mit Sauce napieren und mit Zitronenmelisseblättern garnieren.

Pilz-Pastetli

1. Pastetli

1 Paket Blätterteig (ca 500 g)

2 mm dick auswallen, mit einem Ausstecher von ca. 11 cm Durchmesser 24 Kreise ausstechen, für die Böden 4 Kreise auf ein mit Blehreinpapier belegtes Blech legen, aus den restlichen Kreisen die Mitte mit einer kleineren Ausstechform ausstechen (ca. 7 cm Durchmesser) 4 davon werden als Deckel mitgebacken

1 Eiweiss, verklopft

den Rand der Böden damit bestreichen.
Für jedes Pastetli je drei ausgestochene Ringe mit Eiweiss bepinseln und auf die Böden legen. Die einzelnen Ringe sollten an den Kanten schön aufeinander liegen, denn nur so gehen die Pastetli gleichmässig auf. Teigboden einstechen. Evtl. kurz kühlstellen.

1 Eigebl

1 Teelöffel Wasser

zusammen verklopfen, den Rand der Pastetli und die kleinen Deckel ganz damit bestreichen.

Backen: Ca. 15 Minuten auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Die Deckel früher herausnehmen, die Pastetli in dem auf 150 Grad zurückgeschalteten Ofen bei leicht geöffneter Backofentür noch während ca. 10 Minuten ausbacken.

Tip: Den Restenteig z.B. für Prussiens verwenden, da aus zweimal ausgewalltem Blätterteig keine gleichmässigen Pastetli mehr entstehen.

2. Füllung

2 Esslöffel Butter	in einer Pfanne warm werden lassen
1 Schalotte, gehackt 1 Knoblauchzehe, gepresst	beigeben, dandämpfen
600 g verschiedene Pilze	verschneiden (kleine Pilze ev. ganz belassen)
1 dl Weisswein wenig Bouillonkonzentrat	sofort mit den Pilzen mischen, beigeben 5 Minuten zugedeckt köcheln lassen, dann Hitze erhöhen, Flüssigkeit in der offenen Pfanne zur Hälfte einkochen,
1 Becher saurer Halbrahm (180 g) 1 dl Rahm	mischen, zugeben, nur heiss werden lassen
1 Teelöffel Curry 1 Esslöffel Worcestershiresauce 1/2 Teelöffel Paprika wenig Muskat und Cayennepfeffer Salz	die Füllung würzen, in die warmen Pastetli verteilen, sofort servieren.

Rübligemüse

Zutaten:

1 TL Zucker
500 g Rüebli
2 EL Butter
etwas Salz, Muskat, Aromat
1 dl Bouillon
2 EL Rahm
1 Bund Peterli

Zubereitung:

Rüebli in Rädchen schneiden, in Butter andünsten. Zucker begeben. Mit Bouillon ablöschen. Ungefähr 20 Minuten garen. Abschmecken mit Gewürzen. Rahm und gehackte Peterli begeben und kurz ziehen lassen.

Erbsli:

200 g Erbsli

in Wenig Bouillon garen und am Schluss mit etwas Butter verfeinern.

Mascarponecreme mit Aprikosen

Zutaten:

1 Becher Mascarpone (Doppelrahm-Frischkäse)
400 g Aprikosen
6 EL Honig
etwas Zimt, Muskat, Nelkenpulver
einige Zitronenmelisenblätter

Zubereitung:

1. Die Aprikosen halbieren, entsteinen und in Schnitze schneiden.
2. Mit 1/2 dl. Wasser, Honig und den Gewürzen in einem Pfännchen aufkochen. Auf kleiner Hitze zugedeckt köcheln bis die Aprikosen weich sind. Vom Herd nehmen und abkühlen.
3. Einige Aprikosenschnitze für die Garnitur beiseitestellen.
4. Restliche Früchte vermischen und durch ein Sieb streichen.
5. Mit dem Mascarpone verrühren, probieren und evtl. nachwürzen und -süßen.
6. In Coupeschalen anrichten, mit etwas Zimt bestreuen und mit den Aprikosenschnitzen und Zitronenmelisseblättern garnieren.