

Menü für 4 Personen  
zusammengestellt von  
Hans Widmer

Kochen vom 25.03.1992

Lachstatar

\*\*\*\*\*

Spargelcrèmesuppe

\*\*\*\*\*

Entenbrüstchen

Paprikagemüse

Herzoginkartoffeln

\*\*\*\*

Geeister Joghurt  
mit  
Rhabarbersauce

\*\*\*

## Lachstatar

### Zutaten:

300 g	Lachsfilet
1 TL	Senfkörner
2 TL	Öl
1	Zitrone
	Dill
	Schnittlauch
	Peterli
2	Schalotten
4 Scheiben	Schwarzbrot (Pumpernickel)
	Salz, Pfeffer

### Vorbereitung:

Kräuter waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Senfkörner in einem Mörser zerdrücken oder auf ein Brettchen legen und mit einer Schöpfkelle darüber walzen.

### Arbeitsablauf:

- ev. vorhandene Gräten aus dem Lachsfilet herausziehen
- das Lachsfilet zunächst in dünne Scheiben und dann in feine Streifen schneiden
- die Lachsstreifen sehr fein würfeln, leicht salzen und mit zerdrückten Senfkörnern mischen
- Lachs mit Folie abdecken und kühlstellen. Erst kurz vor dem Servieren würzen und abschmecken
- mit 2 TL Öl sowie Zitronensaft würzen und abschmecken
- Dill, Schnittlauch und Peterli fein schneiden, Schalotte fein würfeln
- Kräuter und Schalotte zum Lachs geben, untermischen und abschmecken

## Spargelcrèmesuppe

300 g	Spargeln	in 1 cm lange Stücke schneiden
1	Lauch	in ganz feine Streifchen schneiden
1	Zwiebel, gehackt	
20 g	Butter	mit Lauch gut durchdämpfen, Spargeln kurz mitdämpfen
2 dl	Weisswein	
6 dl	Wasser	beigeben
	Pfeffer, Salz	würzen, bei mittlerer Hitze 20 Minuten kochen lassen
1 dl	Rahm	
2	Eigelb	
	Muskat	in Suppenschüssel gut verrühren. Unter ständigem Rühren Suppe dazu- giessen
	Petersilie	darüberstreuen

## Entenbrust

### Zutaten:

4	Entenbrusthälften (à ca. 200 g)
2 TL	Öl
2,5 dl.	Rotwein
2 EL	Rahm
	Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

- Trockengetupfte Entenbrusthaut einstechen, salzen, pfeffern. In heissem Öl von jeder Seite 2 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten
- dann bei geringer Hitze insgesamt 5 Minuten weiterbraten. Auf einen vorgewärmten Teller legen, 5 Minuten ruhen lassen. Einmal wenden. Bratensatz mit Rotwein ablöschen.
- Kurz durchkochen, in einen kleinen Topf sieben. Rahm und Bratensatz vom Teller unterrühren, aufkochen, abschmecken

## Paprikagemüse

### Zutaten:

1 kg	Paprikaschoten
2	Schalotten
2 TL	Butter
12 EL	Geflügelbrühe
	Salz

### Zubereitung:

- Paprikaschoten mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. bei 225 Grad 5 - 7 Minuten anrösten, abkühlen lassen, häuten
- Das Fruchtfleisch der Paprikaschoten zuerst in Streifen, dann in kleine Rauten schneiden
- Vor dem Servieren Schalottenwürfel in heisser Butter andünsten, Paprikarauten und Brühe zugeben, unter Schwenken erhitzen, salzen

## Herzoginkartoffeln

### Zutaten:

750 g	Kartoffeln
2	Eigelb
30 g	Butter
1 Prise	Muskat
	Salz

### Zubereitung:

- Kartoffeln kochen. Abgiessen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- Eigelb, 20 g Butter, eine Prise Salz und Muskat unter die Kartoffelmasse rühren. Alles in einen Spritzbeutel füllen. Gegen die Hitze ein Tuch darumlegen.
- Kartoffelmasse portionsweise auf ein gebuttertes Backblech spritzen. Die übrige Butter geschmolzen darüberträufeln. In 10 - 15 Minuten goldbraun backen.

## Geeister Joghurt

### Zutaten:

200 g	Joghurt
200 g	Aprikosenkonfitüre
2	Zitronen
2 TL	Zucker
4 Blatt	weisse Gelatine
2 dl	Rahm

### Zubereitung:

1. Joghurt, Aprikosenkonfitüre, 4 EL Zitronensaft und Zucker verrühren. Durch ein Sieb streichen.
2. Gelatine gut ausdrücken und in einer Kelle in vorbereiteten, warmem Wasserbad auflösen.
3. Zunächst 2-4 EL der Joghurtmasse und die flüssige Gelatine rühren, um die Temperatur auszugleichen.
4. Diesen lauwarmen Gelatinejoghurt unter die übrige Joghurtmasse rühren, so gerinnt die Gelatine nicht.
5. Den Rahm in einer vorgekühlten Schüssel halbsteif schlagen. Vorsichtig, sobald die Joghurtmasse beginnt festzuwerden, unterziehen.
6. Joghurtmasse in kalte Portionsförmchen füllen. 30 Minuten anfrieren lassen. Zum Servieren stürzen.

## Rhabarbersauce

300 g	Rhabarber	rüsten und in kleine Würfel schneiden
2-3 EL	Zucker	zusammen in einer Chromstahlpfanne aufkochen, Hitze reduzieren und auf kleinem Feuer weicköcheln lassen (Achtung: brennt leicht an)
1-2 Esslöffel	Himbeersirup	beigeben, alles pürieren oder durch ein Sieb streichen. Die Sauce kann warm oder kalt serviert werden.