

Menue für 4 Personen
von Armin Egli

Kochen vom 27.3.91

C H N O C H E - C H U C H I

W I N T E R T H U R

Spargel-Champignon-Salat

Kalbskoteletts mit Calvados
Nudeln
gedämpfte Tomaten

Birne Hélène

Spargel-Champignon-Salat

500 g Grünspargeln
Salz
1 Prise Zucker
1 TL Butter
250 g kleine Champignons
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
1 EL Senf
2 EL Wasser
2 EL Zitronensaft
½ TL Worcestershiresauce
1 Spritzer Tabasco
6 EL Öl
einige Salatblätter
6 Tranchen Speck
2 Scheiben Toastbrot

Spargeln waschen, Enden frisch anschneiden, falls nötig, holzige Teile wegrüsten. 2 Liter Salzwasser aufkochen. Zucker und Butter hineingeben Spargeln im Sud 8 - 12 Minuten weich kochen, dann herausnehmen. Die Champignons sauber putzen, Stiele frisch anschneiden, in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, zusammen mit den Champignons in Butter ziehen und einige Minuten auf grossem Feuer dünsten lassen. Senf, Salz, Wasser, Zitronensaft, Worcestershiresauce, Tabasco und Öl in eine Schüssel geben und mit dem Schwingbesen gut verrühren. Die Champignons zur Sauce geben und gut mischen. Spargeln auf Teller verteilen. Einige Salatblätter waschen, gut trocknen und daneben auf Teller auslegen. Champignonsalat auf den Blättern anrichten. Für die Speckstengeli die Specktranchen längs halbieren. Toastbrotsscheiben in 12 Stengeli schneiden. Die Stengel mit dem Speck umwickeln und in einer Bratpfanne ohne Fettzugabe knusprig braten. Die Speckstengeli zum Salat servieren.

Kalbskoteletts mit Calvados

4 Kalbskoteletts
je Kotelett 1 Prise Salz und weisser Pfeffer
2 EL Mehl, 2 EL Butter
2 EL Öl
1 Schnapsglas Calvados (2 cl)
6 EL Tomatenpurée
6 EL Rahm
100 g Butter, 2 Eigelb
1 Prise Salz
1 TL Zitronensaft
1 Prise weisser Pfeffer
 $\frac{1}{2}$ Tasse Champagner

Die Koteletts waschen, trockentupfen, salzen und pfeffern und in Mehl wenden. Die Butter mit dem Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Koteletts darin von jeder Seite je 5 Minuten braten, dann warmstellen. Das übrig gebliebene Mehl im Fett anbraten. Den Calvados zufügen, das Tomatenpurée unterrühren und aufkochen lassen. Den Rahm in die Sauce geben und diese warmstellen. Die Butter schmelzen lassen. Die Eigelb mit dem Salz und dem Zitronensaft in einer kleinen Kasserolle verquirlen, die Kasserolle ins heisse aber nicht kochende Wasserbad stellen. Tropfenweise unter ständigem Rühren die zerlassene Butter zugeben. Wenn die Butter untergerührt ist, den Topf vom Herd nehmen. Die Eigelb-Butter-Mischung mit dem Pfeffer, dem Champagner und mit der Tomatensauce mischen, heiss über die Koteletts giessen.

Nudeln

Man nehme.....

Gedämpfte Tomaten

2 Tomaten
1 Eigelb
Reibkäse
etwas Rahm
Butter

Tomaten waschen und quer halbieren. Eigelb, Rahm und Reibkäse vermischen und auf die Tomatenhälften verteilen. In einer ausgebutterten Form im Ofen überbacken (ca. 10 Minuten bei 220°).

Birne Hélène

4 Birnen
1 dunkle Schokolade
3/4 dl. Rahm
2 EL Cognac
Vanille-Glace

Die Birnen schälen, halbieren und entkernen. Die Birnenhälften mit etwas Wasser in gedeckter Pfanne ca. 10 Minuten auf kleiner Hitze dünsten. - Inzwischen die Schokolade zerbröckeln und in Pfanne mit 1 EL Wasser schmelzen. Den Rahm unter die Schokolade ziehen, den Cognac zergießen und gut verrühren. Ev. mit noch etwas Cognac abschmecken. Pro Person 2 Birnenhälften mit Vanille-Glace auf einen Teller legen und mit der Schokoladensauce übergießen.