

Menü für 4 Personen  
zusammengestellt von  
Marcel Rey

"Chochete" vom 27.11.1991  
(mit Damen)

Klare Morchelsuppe

\* \* \*

Rührei mit Meeresgruss

\* \* \*

Lauwarmer Lauch an  
Nuss-Vinaigrette

\* \* \*

Gefüllte Champignons

\* \* \*

Zitronencocktail

\* \* \*

Kartoffelschiffchen gefüllt  
mit Geschnetzeltem  
an Nuss-Pfeffersauce

Fenchel überbacken  
Gedämpfte Tomaten  
Spargeln in Buttersauce

\* \* \*

Mousse au chocolat Whisky

\* \* \*

Café

\* \* \*

### Klare Morchelsuppe

1 L Wasser  
2 Bouillonwürfel  
Pfeffer aus Mühle  
20 g Morcheln getrocknet  
1 Karotte  
1 Stk. Lauch  
1 Stk. Sellerie

Morcheln einweichen (nicht zuviel Wasser)  
Gemüse in Julienne schneiden  
Bouillon herstellen und mit Pfeffer abschmecken  
Gemüse und Morcheln (mit Einweichwasser) begeben und einige Minuten ziehen lassen

### Rührei mit Meeresgruss

4 grosse Salatblätter  
4 Eier  
1 Scheibe geräucherter Lachs  
Streuwürze, Maggi, Paprika  
Pfeffer  
20 g Butter

Salatblätter waschen und auf Teller legen  
Eier aufschlagen, Gewürze begeben und kräftig schlagen  
Butter in Pfanne schmelzen und Rührei herrichten  
das ausgekühlte Rührei auf die Salatblätter verteilen und mit dünnen Lachsstreifen belegen  
mit der Sauce napieren

Sauce:

3 Anteile Mayonnaise  
1 Anteil Ketch-up  
1 EL Cognac  
Peterli, Oregano, Thymian,  
Salbei, Basilikum

Sauce:  
Die feingehackten Kräuter mit den anderen Zutaten mischen

### Lauwarmer Lauch an Nuss-Vinaigrette

4 kleine Lauchstengel  
3 dl Weisswein  
1 kleines Lorbeerblatt  
1 Prise Salz  
  
4 EL Rotweinessig  
5 EL Haselnussoel  
2 EL Haselnüsse gehackt  
1 EL Peterli gehackt  
1 hartgekochtes Eigelb gewürfelt  
1 mittlere Tomate geschält, entkernt und gewürfelt  
1 Prise Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
1 Tupfer Senf

Den Lauch in 10 cm lange Stücke schneiden und gut waschen  
im Weisswein mit Lorbeerblatt und Salz knackig garen

Essig, Oel, Salz, Pfeffer und Senf verquirlen, die Haselnüsse, Kräuter, Eigelb und Tomatenwürfel daruntermischen  
den Lauch in vorgewärmten Tellern fächerförmig anordnen, vorher der Länge nach halbieren  
Vinaigrette über die Fächerwurzel verteilen

### Gefüllte Champignons

12 g Champignonköpfe  
1/2 Zitrone

#### Füllung:

1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
20 g Butter  
120 g Brät  
1 EL Tomatenpüree  
Peterli  
Thymian  
Rosmarin  
2-3 Tropfen Tabasco  
1 Prise Salz

#### zum Gratinieren:

50 g Greyerzer  
2 dl Apfelwein  
1 dl Rahm

#### Garnitur:

1 Sträusschen Peterli

### Zitronencocktail

2-4 Zitronen  
1 EL Honig  
2 Eiweiss  
4 kleine zerdrückte Eiswürfel

#### Zum Verzieren:

Zitronensaft  
Puderzucker

Die Champignonköpfe sorgfältig von den Stielen trennen und mit Zitronensaft einreiben

Die Köpfe mit der Rundung nach unten in eine Gratinform geben Champignonstiele, Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Butter dünsten, mit den restlichen Zutaten für die Füllung gut durchkneten und in die Pilzköpfe einfüllen, mit geriebenem Greyerzer bestreuen

Apfelwein und Rahm auf den Formboden giessen und im vorgeheizten Backofen (200°) ca. 25 Min. gratinieren

Zitronen ausdrücken und den Saft mit Honig verrühren, das Eiweiss dazugeben und mit dem Mixer schlagen, nach und nach die zerstoßenen Eiswürfel zugeben und weiter schlagen, bis die Masse schaumig wird

die Gläser zuerst in Zitronensaft, dann in Puderzucker stippen, mit Zitronencocktail füllen und sofort servieren

**Kartoffelschiffchen gefüllt mit Geschnetzeltem  
an Nuss-Pfeffersauce**

4 grosse Kartoffeln  
20 g Butter  
500 g Geschnetzeltes  
Pfeffer  
Salz  
2 EL Oel  
1 dl Weisswein  
1 dl Kaffeerahm  
30 g Baumnüsse  
grob gehackt  
Salz  
wenig Paprika  
2-3 TL grüne Pfefferkörner  
Pfefferkörner  
1 Becher BAER Mousse au  
fromage mit Baumnuss

Kartoffel schälen, halbieren und zu Schiffchen aushöhlen, rundum mit dem verflüssigten Butter bestreichen, im vorgeheizten Backofen bei 220° goldgelb backen  
Geschnetzeltes im Oel braten und mit Salz und Pfeffer würzen  
das Fleisch herausnehmen und warmstellen  
den Bratensatz mit Weisswein auflösen und fast vollständig einkochen lassen, den Kaffeerahm und die Pfefferkörner zufügen  
Mousse auf fromage mit einem Schwingbesen daruntermischen und erhitzen, mit Salz und Paprika würzen  
das Fleisch zugeben und kurz erhitzen, in die heissen Kartoffelschiffchen einfüllen und zusammen mit dem nachstehenden Gemüse auf einem Teller anrichten

**Fenchel überbacken**

1 L Wasser  
1 Bouillonwürfel  
2-3 Spritzer Maggi  
etwas Streuwürze  
20 g Butter  
50 g Emmentaler

Fenchel in gewürzter Bouillon knapp garkochen, in ausgebutterte Gratinform legen, mit geriebenem Käse bestreuen und im Backofen überbacken

**Gedämpfte Tomaten**

4 Tomaten  
20 g Butter  
ital. Würzmischung  
50 g Emmentaler

Tomaten halbieren und in ausgebutterte Gratinform legen, würzen und mit Käse bestreuen und im Backofen bei 220° ca. 20 Min. dämpfen, wobei der Käse kein "Muss" ist.

### Spargeln in Buttersauce

1 Dose Spargeln (400 g)  
20 g Butter  
Kräutermix Provencale  
Streuwürze

Spargeln aus der Dose nehmen und gut abtropfen lassen  
Butter in einer flachen Pfanne erhitzen und abschmecken  
die Spargeln zugeben und erhitzen  
sofort servieren

### Mousse au chocolat Whisky

200 g dunkle Schokolade  
50 g Butter  
3 EL Puderzucker  
4 Eier  
1/2 dl Whisky  
1 Becher Gurmo  
Vollrahm verdickt UHT

Butter und Schokolade langsam schmelzen lassen, unter ständigem Rühren Puderzucker und Eigelb zugeben, abkühlen lassen  
Whisky und Vollrahm darunterziehen, den steif geschlagenen Eischnee leicht darunterheben und die Masse in Portionen abfüllen und kaltstellen  
vor dem Servieren mit einem Tupfer Schlagrahm garnieren