

chnoche - chuchi WINTERTHUR

MENUE FUER 4 PERSONEN
ZUSAMMENGESTELLT
VON ARNO BIANCHET

KOCHEN VOM 31.10.90

BROKKOLI-COCKTAIL

SALMTRANCHEN MIT KEFEN

KANINCHENRUECKEN MIT KRAEUTERN

HIMBEER-MOUSSE

Brokkoli-Cocktail

250 gr Brokkoli
3 Tomaten
125 gr Camembert
1 B. Crème fraiche
2 cl Pernot
Salatblätter
Pfeffer, Salz
gehackte Pinienkerne

Brokkoli waschen, die äusseren Blätter entfernen, die Stengel am Strunk schälen und kreuzweise einschneiden. Brokkoliröschen in Salzwasser ca. 12 Min. garen. Herausnehmen, abtropfen lassen, das erkaltete Gemüse kleinschneiden. Einige Röschen zur Garnitur wegnehmen. Tomaten enthäuten und Tomatenfleisch würfeln. Camembert ebenfalls in Würfel schneiden.

Cocktailsauce:

Crème fraiche mit Pernod verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Cocktailglas mit gewaschenen Salatblättern auslegen.

Cocktailzutaten darauf anrichten, mit Sauce übergiessen und mit Brokkoliröschen und den gehackten Pinienkernen garnieren.

Salmtranchen an Ackerminzbuttersauce mit Kefen

800 gr Salm (Mittelstück) filetiert und enthäutet
4 dl Ackerminzbuttersauce
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Saft von 1 1/2 Zitronen
3 El Olivenöl
200 gr Kefen
Ackerminzblättchen zur Dekoration

Ackerminzbutter

1 dl Wasser
1 dl Weinessig
60 gr Butter
1 El Doppelrahm
200 gr Magerquark
Salz, 1 Prise Zucker
10 gr Ackerminz
Pfefferminzlikör

Wasser, Weinessig, Ackerminze und einen Schuss Pfefferminzlikör zu 2/3 einkochen lassen. Flüssigkeit absieben und nochmals erhitzen. Die kalte Butter in die Mitte der Flüssigkeit geben und die Sauce damit binden. Den Doppelrahm zugeben. Pfanne sofort vom Feuer nehmen, leicht abkühlen lassen, den Magerquark unter schlagen mit dem Schwingbesen unterziehen. Mit einer Prise Zucker und etwas Salz abschmecken.

Filet waagrecht in 2 Schnitzel schneiden. Die Stücke in eine mit Oel bestrichene dicke Plastikfolie wickeln und vorsichtig mit einem grossen Messer flachdrücken.

Salmschnitzel mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinieren und in Olivenöl knapp durchbraten. Kefen in Salzwasser blanchieren.

Anrichten:

In Mitte des Tellers Ackerminzbuttersauce, Kefen kranzförmig um die Sauce legen, auf Sauce Salmschnitzel. Mit Minzblättchen garnieren.

Kaninchenrücken mit Kräutern

4 Kaninchenrücken zu 250 gr, nicht ausgelöst
Salz, Pfeffer
3 El Erdnussöl

Für die Sauce:

2 dl Weisswein
1 Tl Schalotte
1 Msp Knoblauch gepresst
1/2 Tl frische Kräuter (Majoran, Thymian, Rosmarin)
80 gr Butterwürfel
Salz, Pfeffer
1 El Petersilie

Kaninchenrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in Oel beidseitig anbraten. Im (auf 200 Grad) vorgeheizten Ofen ca. 10 Min fertigbraten. Warmstellen.

Sauce:

Weisswein, feingehackte Schalotte, Knoblauch und die Kräuter (ebenfalls fein gehackt), auf 1/4 einkochen lassen. Die kalten Butterwürfel in die Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie, fein gehackt, vor dem Servieren zur Sauce geben.

Anrichten:

Rückenfilet der Länge nach auslösen. In ca. 1,5 cm dicke Stücke schneiden. Auf vorgewärmte Teller anrichten. Mit der Sauce nappieren.

Polenta

1 Msp Knoblauch gepresst

1 Tl Schalotte

2 El Butter

4 dl Milch

4 dl Wasser

Salz, Pfeffer, Muskat

160 gr Maisgriess grob

Knoblauch und feingehackte Schalotte in der Butter dünsten.
Mit dem Milchwasser ablöschen, würzen. Maisgriess im Strahl
dazu geben und auf kleinem Feuer kochen.

Himbeer-Mousse

2 dl Rahm
2 Blatt Gelatine
400 gr Himbeeren
120 gr Puderzucker
Zitronensaft
Mineralwasser

Rahm mit dem Schneebesen von Hand steifschlagen und kaltstellen.
Gelatine in wenig kaltem Wasser einweichen.

Himbeeren im Mixer feinpürrieren, durch ein feines Sieb in eine Schüssel streichen. Puderzucker zum Purée geben und mit ein paar Tropfen Zitronensaft aromatisieren.

Die Hälfte dieses Purées mit wenig Mineralwasser zu einer dickflüssigen Sauce verlängern und kaltstellen.

Die Gelatine mit etwas Wasser in einem Pfännchen bei milder Hitze schmelzen und langsam unter das restliche Himbeerpurée mischen.

Nun den geschlagenen Rahm sorgfältig unterheben. Die Creme mind. 3 Std. kaltstellen.

Anrichten:

Sauce auf Teller ausgiessen, Himbeermousse auf Sauce legen.
In Saucenspiegel 4-5 Tropfen Rahm und diese mit Zahnstocher zu einem Muster verstreichen. Eventuell 3-4 schöne Himbeeren zur Dekoration an Tellerrand.