

Menue für 4 Pers.
von Heinz Urech

Kochen vom 22. Febr. 89

C H N O C H E - C H U C H I
W I N T E R T H U R

Waldchampignon Süppchen

Crevettensalat

Flambierte Kalbsmedaillons

Gratinierte Orangenfilets

Waldchampignon Süsschen

250 g Waldchampignons blättrig geschnitten
1 Schalotte fein gehackt
7 dl Wasser
2 Gemüsebouillonwürfel
1 Eigelb
2 dl Rahm
4 Scheiben Toastbrot in kleine Würfel schneiden
1 Stück Butter
1 grosse Knoblauchzehe durchgepresst

Die Schalotte in etwas Butter andünsten und die Champignons dazugeben. Weiterdämpfen und abschmecken. Ca. 10 Min. ziehen lassen. Wasser mit Bouillonwürfel aufkochen. 1 dl Rahm und Eigelb verquirlen, wenig Bouillon dazugeben, verrühren und unter ständigem Rühren in die Hälfte der heissen Bouillon einfliessen lassen - warmstellen-. Die andere Hälfte der Bouillon zu den Champignons giessen und dies fein pürieren. Zu der Rahmbouillon geben und erwärmen. Nicht mehr kochen. 1 dl Rahm steifschlagen und darunterziehen.

Toastbrotwürfel in der heissen Knoblauchbutter knusprig backen und über die angerichtete Suppe streuen.

Crevettensalat

200 g frische Crevetten
2 Zitronensaft
1/2 Teel. frischer Dill gehackt
1 Avocado
1 Brüsseler Salat
1/2 Peperoni rot in sehr feine Würfel geschnitten

Brüsseler Blätter ablösen, waschen und gut abtropfen lassen. Crevetten kalt abspülen, leicht trocknen. Mit Zitronensaft und Kräutern mischen, während ca. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen, Saft abgiessen. Avocado halbieren, Kern herauslösen und mit dem Parieserlöffel kleine Kugeln ausstechen, sorgfältig mit den Crevetten mischen.

Sauce

1/2 Teel. Senf
1/2 Teel. Worcestershiresauce
1 Essl. Sherry
1/2 Teel. Streuwürze
1 Essl. Zitronensaft
1 Essl. Ketchup
1 dl Rahm steifgeschlagen

Alle Zutaten gut verrühren den steifgeschlagenen Rahm unter die Sauce ziehen und über den Salat giessen. Brüsselerblätter auf 4 Teller arrangieren Salat daraufverteilen und mit wenig Peperoniwürfel garnieren.

Flambierte Kalbsmedaillons

600 g Kalbsmedaillons
Salz Pfeffer
Bratfett
1 dl Cognac
20 g Butter
3 Essl. Mandelsplitter
2 dl Weisswein
2 dl Bouillon
1 Würfel gebundene Sauce
evtl. etwas Beurre manie zum Binden
1 dl Rahm
Paprika
1 Mango od. 1 Dose Mangoschnitze

Mango schälen in Schnitze schneiden und in wenig Zuckersirup weichkochen, beiseite stellen.

Die Kalbsmedaillon mit Salz und Pfeffer würzen und im erhitzten Bratenfett beidseitig kurz anbraten. Mit Cognac übergiessen und sofort anzünden. Während die Flammen brennen, wenden, dann herausnehmen und warmstellen.

In derselben Pfanne die Butter auslassen und die Mandelsplitter rösten. Herausnehmen und den Bratenfond mit Weisswein lösen und zur Hälfte einköcheln. Bouillon zugiessen und den zerdrückten Saucenwürfel darin auflösen. Mit Rahm verfeinern und abschmecken. Die abgetropfen Mangoschnitze und die Mandelsplitter in der Sauce erwärmen.

Sauce in eine vorgewärmte Platte anrichten, die Fruchtschnitze etwas an den Rand schieben und die Medaillons schuppenartig in der Mitte anrichten.

Dazu Wildreis servieren.

Gratinierte Blutorangefilets

6 Blutorange
10 g Butter
3 Eigelb
3 Essl. Wasser
1 Btl. Vanillezucker
2 Essl. Zucker
2 dl. Vollrahm verdickt oder Doppelrahm
3 Essl. Grand Marnier
Puderzucker

Die Orangen schälen und filetieren. Mit Grand Marnier übergießen und zugedeckt ziehen lassen.
Eigelb, Wasser, Zucker und Vanillezucker zu einer luftigen Masse schlagen und den Vollrahm darunterziehen.
Kleine Gratinförmchen mit Butter ausstreichen und die abgetropften Orangefilets verteilen, 1 Essl. Saft darüberträufeln.
Die Eimasse auf die Orangen verteilen. Mit Puderzucker bestreuen.
Bei ca. 180 Grad goldgelb im Ofen überbacken.
Mit einer Kugel Vanilleglace servieren.