

Chochete von Karl Hofstetter, 1. Juli 1989

Menue:

Mascarpone-Lachs-Quenelles

Broccoliflan mit Champignonragoût

Schweinsfilet al Limone

Trockenreis

Mascarpone-Creme mit Cognac

Rezepte für 6 Personen:

Mascarpone-Lachs-Quenelles

350 g Mascarpone

350 g frischer Lachs, enthäutet, entgrätet,

Salz

weisser Pfeffer

1 Messerspitze abgeriebener Zitronenschale

für die Sauce

3 dl Fischfond (2 l Wasser, 2 Essl. Salz, 1 Essl. Zitronensaft,
2 Essl. Essig, 1/2 besteckte Zwiebel mit Lorbeerblatt und Nelken,
1 Rüebli, 1 Lauch und 1/2 Sellerie)

1-2 dl trockenen Martini

Salz

schwarzer Pfeffer

1 Büschel frisches Basilikum

80 g Tafelbutter

Die Zutaten für den Fond zusammen aufsetzen und kochen während
ca 30 Minuten.

Den Mascarpone und den in Stücke geschnittenen Lachs 30 Min. in
den Tiefkühler geben.

Lachs fein pürrieren und mit dem Mascarpone, Salz, Pfeffer und wenig
Zitronensaft mischen.

Den Fischfond wieder aufkochen und mit einem Esslöffel Klösschen
von der Masse stechen und im Fond da. 6 Min. pochieren. Mit der
Schaumkelle vorsichtig herausnehmen und warmstellen.

3 dl Fischfond in eine Pfanne geben und den Martini zugeben und
zur Hälfte einkochen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Das
grobgehackte Basilikum und die kalte, flockig geschnittene Butter
dazurühren.

Die Quenelles anrichten und die Sauce darübergerben, heiss servieren.

Broccoliflan mit Champignonragoût

600 g Broccoli
1 1/2 dl Rahm
3 kleine Eier
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
300 g Champignons
2 Essl. Schalotten, feingehackt
75 g Butter
3 Essl. Martini
3 dl Rahm
3 Essl. Schnittlauch

Broccoli im Salzwasser 5 Min. vorkochen. Mit Rahm und Eiern im Mixer fein pürrieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Aluform sehr gut ausbuttern und die Masse einfüllen. Im Wasserbad im Ofen bei ca 80 °C Wassertemperatur (Wasser vorheizen) 30 - 35 Min garen.

Inzwischen die Champignons rüsten, in Viertel schneiden. Die Schalotten in 15 g Butter anziehen und die Champignons zugeben. So lange dünsten, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Champignons herausnehmen und den Martini in die Pfanne geben. Kurz einkochen lassen und mit dem Rahm auffüllen. Einkochen lassen, bis die Sauce bindet. Sauce mit dem restlichen Butter aufmixen, mit Salz und Pfeffer und nach Belieben mit etwas Zitronensaft abschmecken. Champignons wieder zugeben, Schnittlauch unter die Sauce rühren. Die Form mit dem Flan stürzen, in Scheiben schneiden und auf die Teller geben, Champignonragoût darumherum anrichten und mit Schnittlauch garnieren.

Schweinsfilet al limone

ca. 600 g Schweinsfilet

1 unbehandelte Zitrone

Marinade:

1 Essl. Öl

1 Essl. Senf

1 Knoblauchzehe gepresst

1 Teel. Zitronensaft

2 Messersp. weisser Pfeffer

1/2 Teel. Salz

1 dl Bratensauce, angerührt

1 1/2 dl Rahm

Zitrone waschen, Schale dünn abschälen, in kleine Stücke schneiden, Schweinsfilet den Fasern nach mit kleinen Einschnitten versehen, die Schalenstücke hineinstecken.

Die Zutaten der Marinade mischen, das Fleisch damit bestreichen.

Wird das Fleisch längere Zeit mariniert, Salz erst vor dem Braten begeben.

Das marinierte Fleisch in eine ofenfeste Form legen und im heissen Ofen bei 220 Grad 30 Min. braten. Das Filet dann zur Form herausnehmen und warmstellen.

Mit der Bratensauce den Bratenfond auflösen, den Rahm dazugliessen, nochmals heiss werden lassen und über das tranchierte Filet giessen.

Trockenreis

ca. 400 g Reis (Uncle Ben's)

ca. 2 1/2 l Salzwasser (10 g Salz/l Wasser)

Salzwasser aufkochen, den Reis einstreuen und umrühren, nochmals zum Kochen bringen, die Pfanne zudecken und von der Platte nehmen.

30 bis 50 Min. stehen lassen, nicht mehr umrühren. Wasser abgiessen und Reis servieren.

Mascarpone-Creme

3 Eier

6 Essl. Zucker

300 g Mascarpone

3 Essl. Cognac

Die Eier teilen. Eigelb mit dem Zucker zu einer luftigen Creme schlagen, den Mascarpone und den Cognac unter die Eiercreme mischen. Die Eiweiss zu einem festen Schnee schlagen (einige Tropfen Zitronensaft erleichtern das Schlagen) und sorgfältig unter die Creme heben. Für mind. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Garnitur: Schokolade an der Röstiraffel abreiben und mit einigen Tupfen Rahm den Dessert garnieren.