

Menue für 4 Personen
zusammengestellt von
Heinz Urech

Chochete vom 30. März 1988

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

Hechtklösschen

Nüsslisalat mit Champignons

Tournedos mit Mark

Profiteroles

Hechtklösschen

150 g Hechtfilets
1/2 Zitrone Saft
Pfeffer wenig Muskat
1/4 Teel. Salz
Eiwürfel zum Kühlen
1 Eiweiss aus dem
Kühlschrank
1 dl Doppelrahm aus
dem Kühlschrank
25 g Butter weich

Den Fisch in Stücke schneiden und mit Zitronensaft, Pfeffer und Muskat in eine Schüssel geben, mischen und zugedeckt gut durchkühlen (evtl. kurz im Tiefkühler), salzen und im Mixer pürieren. Das Püree in die Schüssel zurückgeben. Diese in eine grössere, mit zerstoßenen Eiwürfeln gefüllte Schüssel stellen. Nach und nach in kleinen Portionen das verklopfte Eiweiss, dann den Rahm gut daruntermischen. Butter darunterrühren. Das ganze möglichst kühl halten.

SUD

2 dl Wasser
2 dl Weisswein
1/2 Zitrone Saft
1/2 Teel. Salz
1 Dillzweig

Alle Zutaten aufkochen. Hitze reduzieren. Mit zwei immer wieder kalt abgespülten Esslöffeln aus der sehr kalten! Fischmasse Klösschen formen und direkt in den heissen aber nicht kochenden Sud geben. Portionenweise ziehen lassen, da die Klösschen mit der Flüssigkeit bedeckt sein sollten und noch etwas aufgehen. Sie sind gar, wenn sie oben auf schwimmen. Kochzeit ca. 10 Min. Die Klösschen mit dem Schaumlöffel sorgfältig herausnehmen, auf HHpapier kurz abtropfen lassen, dann zugedeckt warm stellen.

SAUCE

1 dl Sudflüssigkeit Für die Sauce 1 dl Sudflüssigkeit absieben, in die
1 dl Doppelrahm Pfanne zurückgeben und bis auf 2 Essl. einkochen.
1 Messerspitze Safran Den Safran vermischt mit dem Rahm und Vermouth bei-
oder einige Safranfäden geben, würzen und köcheln, bis die Sauce dicklich ist.
1 Essl. trockener Vermouth
Salz oder Streuwürze Die Klösschen anrichten und die Sauce dazuservieren
Cayennepfeffer

Nüsslisalat mit Champignons

100 g Nüsslisalat rüsten, waschen. Champignons blättrig schneiden
50 g braune Champignons und mit Zitronensaft beträufeln.

SAUCE

1 Knoblauchzehe gepresst Alle ZUtaten mischen. Zum Salat geben. Porionen-
Streuwürze weise verteilen und Champignons darüberstreuen.
etwas ital. Kräutermischung
3 Essl. Rotweinessig
4 Essl. Sonnenblumenöl

Tournedos mit Mark

4 Tournedos à ca. 180 g Die Tournedos pfeffern und mit Öl beträufeln
4 grosse Markbeine 1/2 Stunde ziehen lassen. Inzwischen die Sauce zu-
Öl zum Beträufeln bereiten. Den Grill sehr heiss machen, die Tourne-
dos darauflegen, nach 1/2 Min. wenden und die Hitze
reduzieren. Nach 1/2 Min. wieder wenden, und nun
beide Seiten nochmals 1 1/2 Min. grillieren. Erst
am Schluss Salzen.

SAUCE

1 Essl. Butter Zwiebel, Knoblauch und Peterli sehr fein hacken und
1 kleine Zwiebel im Saucenpfännchen in der Butter anziehen lassen.
1 Knoblauchzehe Mit Kalbsfond ablöschen, Senf und Zitronensaft bei-
1 Büschel Peterli geben und ca. 20 Min. köcheln lassen, dabei die
1 dl Kalbsfond Flüssigkeit auf ein Minimum reduzieren.
wenig Senf Vorher die Markbeine ca. 1 Stunde in kaltes Wasser
wenig Zitronensaft legen, dann 15 Min. bei Zimmertemperatur stehen
Salz, Pfeffer lassen, damit das Mark herausgedrückt werden kann.
Dieses in 1 cm grosse Würfel schneiden, in siedendes
Salzwasser geben, Pfanne sofort von der Herdplatte
wegziehen und zugedeckt 5 Min. stehen lassen. Herausnehmen.
Sorgfältig unter die Sauce ziehen, mit Salz und Pfeffer
abschmecken sofort vom Feuer nehmen.
Das Fleisch auf eine warme Platte anrichten und die
Sauce auf die Tournedos verteilen.

DAZU: Trockenreis servieren.
Garniturtomatli

Profiteroles

BRUEHTEIG

1,5 dl Milchwasser
25 g Butter
1 Prise Salz
1/2 abgerieben Zitronen-
schale
1 Essl. Zucker
75 g Mehl
1 grosses Ei

Milchwasser, Butter, Salz, Zitronenschale und Zücker in eine Pfanne geben und aufkochen. Dabei schmilzt die Butter. Herdplatte ausschalten, alles Mehl aufs Mal zugeben, mit der Kelle kräftig rühren, bis sich ein geschmeidiger Teigkloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst. Pfanne von der Herdplatte nehmen. Etwas auskühlen lassen. Das Ei verklopfen und unter die noch warme Teigmasse rühren.

Ein Blech mit Blechreinpapier belegen. Den Brüheteig in einen Spritzsack mit glatter Tülle (1 cm ø) füllen. Auf das Papier ca. 8-10 Aprikosengrosse Häufchen spritzen.

Backen: ca. 35 Min. auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Ofen nie öffnen! Die Ofenküchlein noch warm aufschneiden und auskühlen lassen.

SAUCE

75 g dunkle Schoggi
(Cremant)
3/4 dl Rahm

Die Schokolade für die Sauce erst vor dem Servieren mit dem Rahm auf kleinem Feuer schmelzen, bis alles gut vermischt ist. Warm halten .

FUELLUNG

1 dl Rahm
1/4 P Vanillezucker

Rahm steifschlagen, Vanillezucker begeben, kurz weiterschlagen.

Vanilleglace

Pro Person 2 Profiterolesböden auf einen Teller geben mit einer Kugel Vanilleglace belegen, die Rahmfüllung um die Kugel spritzen. Die Deckel aufsetzen. Die Sauce sorgfältig darübergießen.

VIEL VERGNUEGEN UND EN GUETE
