

CHNOCHE - CHUCHI

MENU FUER 4 DAMEN

SOUPER DE GALA

RESTAURANT ROEMERTOR

WINTERTHUR

11. SEPTEMBER 1987

SDUFFLIERTER LACHS "AUBERGE DE L'ILL"

;

BROCCOLISCHAUMSUPPE MIT PINIENKERNEN

;

RINDSFILET MIT SCHWARZEM PFEFFER

IN MARSALLA-CREME-SAUCE

JUNGE KAROTTEN

KOHLRABI

;

SORBETS UND IHRE FRUECHTE

;



K. King

Heidi Ueli

Marcel

Arno

Alwin

Maria

Antoinette

Maria

King

Elisabeth

Fika

Jolanda

Usdes Marcel

Bruno

Yvonne

SOUFFLIERTER LACHS

=====

(FH)

8 Personen

1 schoener Lachs von etwa 2 kg
150 g Butter
4 Schalotten
1/2 Flasche (Elsaesser) Riesling
1/4 l Fischbruehe
1/4 l Sahne
1/2 Zitrone
Pfeffer, Salz

Fuer die Farce:

250 g graetenfreies Hechtfleisch
4 Eier
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1/4 l suesse Sahne

Den Lachs filetieren. Die ausgeldesten Filets jeweils vierteln, so dass 8 Medaillons entstehen.

Die Farce: Das Hechtfleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen. Dann in den Mixer geben. 2 ganze Eier und 2 Eigelb zuefuegen, salzen, pfeffern und mit einem Hauch von frisch geriebener Muskatnuss wuerzen. Den Mixer laufen lassen und waehrendessen in kleinen Mengen langsam die eiskalte Sahne zugiessen. Die Farce dann in eine Schuessel fuellen und kalt stellen (am besten kurz in das Gefrierfach oder den Tiefkuehler.)

Waehrend die Farce kuehlt, die beiden verbliebenen Eiweiss zu einem sehr steifen, schnittfesten Schnee schlagen (mit dem Handmixer in einem nicht zu engen Gefaess wenigstens 5, besser 8 bis 10 Minuten durchschlagen!)

Das Hechtmaus herausnehmen und den Eischnee sehr vorsichtig unterheben. Erst nur die Haelfte einarbeiten, damit das Gemisch schon etwas luftig wird. Dann den Rest mit wenigen Bewegungen des Gummischabers leicht einziehen, so dass eine schaumige Masse entsteht.

Die Lachsmedaillons bereitlegen und den Hechtschaum gleichmaessig aufteilen. Ueber jedem Medaillons sozusagen eine Kuppel daraus aufwoelben.

Die Lachsmedaillons auf eine mit reichlich Butter ausgestrichene, feuerfeste Platte setzen, die mit den feingehackten Schalotten angestreut wurde. Den Riesling und die Fischbruehe angiessen und das Ganze in den Ofen schieben. Bei 180 Grad 15 bis 20 Minuten garen. Der Lachs soll nicht ganz durch, das Souffle darueber aber ganz aufgegangen und fest sein, ohne dass es jetzt beim Herausnehmen noch zusammenfaellt.

Die Medaillons mit der Bratschaufel vorsichtig herausnehmen und auf eine vorgewaerme Servierplatte setzen. Wieder in den ausgeschalteten Ofen schieben, eventuell mit einem grossen Blatt Alufolie abgedeckt, wobei darauf zu achten ist, dass die Folie die Souffles nicht zerstoert!

Unterdessen den abgegossen Fond in einem Topf zum heftigen Kochen bringen. Die Sahne zugiessen und beides zusammen reduzieren, bis die Sauce dicklich wird. Vom Feuer nehmen und die restliche Butter, die eiskalt sein muss, nach und nach in Stueckchen zugeben und einschwenken. Mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken

Die Sauce neben den soufflierten Medaillons auf die Servierplatte giessen.

BROCCOLISCHAUMSUPPE MIT PINIENKERNEN

=====

(AA)

1 l abgeseibte Gemuesebouillon,
mit wenig Sellerie zubereitet

500 g Broccoli, Stiele und Roeschen

Salz, Pfeffer

1 Prise Muskat, frisch gerieben

2 dl geschlagener Rahm

20 Pinienkerne

Die vorbereite Gemuesebouillon aufkochen und den Broccoli darin ohne Deckel 30 Minuten weichkochen. Junge, zarte Broccoliblaetter koennen mitgekocht werden. Alles im Mixer fein puerieren, Aufkochen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat kraeftig wuerzen und den geschlagenen Rahm locker unter die Suppe ziehen. Unter dauerndem Schwingen mit dem Schwingbesen wieder bis vor den Siedepunkt erhitzen.

Die Pinienkerne ohne Butter goldgelb roesten. Ueber die angerichtete Suppe streuen.

GEMUESEFOND

=====

(AA)

1 EL Olivenoel oder Erdnussoel

1 Zwiebel mit Schale

1/2 Knoblauchzehe mit Schale

4 Karotten

1 Sellerieknolle und/oder

2 Sellerieblaetter

1 kleiner Lauch

2 Wirsing- oder Kohlblaetter

1 kleines Lorbeerblatt

1 Nelke

2 schwarze Pfefferkoerner,

zerdrueckt

200 g Champignons, grob gehackt

3 l kaltes Wasser

Das Oel erhitzen.

Die Zwiebel mit Schale grob schneiden und mit der Knoblauchzehe beigeben.

Karotten, Sellerie mit Schale kleinschneiden, ebenso die gelben Lauchblaetter und den Wirsing.

Mit Lorbeerblatt, Nelke und Pfefferkoernern kurz andaempfen.

Die Champignons zufuegen und mit Wasser abloeschen.

So lange bei maessiger Hitze einkochen, bis ca. 1/2 l Fluessigkeit uebrigbleibt. Absieben.

RINDSFILET MIT SCHWARZEM PFEFFER

=====

IN MARSALA-CREME-SAUCE

=====

(AA)

4 Rindsfilets a 150 g
1/2 EL Salz, schwarze Pfeffer aus der
Muehle und Paprikapulver zu gleichen
Teilen gemischt

20 g eingesottene Butter

1 EL Dijon-Senf

1 EL schwarze Pfefferkoerner,
im Moeser grob zerdrueckt

2 dl Marsala

2 dl dunkler Kalbsfond

50 g Butter

Salz

1 Prise Cayennepfeffer oder

5 Tropfen Tabasco

1/2 dl Rahm, geschlagen

Das Fleisch mit der Gewuerzmischung bestreuen.

Die Butter in einer Stahlpfanne (kein Teflon!) erhitzen,
d.h. bei starker Hitze, anbraten. Nach zwei Minuten wenden.

Den Backofen auf 80 Grad Mittelhitze vorheizen. Senf und
zerdrueckte Pfefferkoerner mischen, in der Pfanne waehrend
des Bratens auf die schon angebraeunte Fleischseite steichen.
Mit Bratbutter uebergiessen und ein Minute weiterbraten.
In den Ofen legen und bei 80 Grad mindestens 40 Minuten ruhen lassen.

Den Bratsatz mit Marsala abloeschen, die Fluessigkeit um zwei Drittel
einkochen.

Die kalte Butter in Flocken darunterschwenken. Nach Geschmack mit Salz
und Cayennepfeffer oder Tabasco wuerzen und den geschlagenen Rahm
im letzten Moment darunterziehen.

Die Filet anrichten, ausgetretenen Fleischsaft zur Sauce mischen.
Das Fleisch mit der sehr heissen Sauce ueberziehen.

KOHLRABI UND KAROTTEN

=====

(AK)

2 Kohlrabi

300 g Karotten

1 Zwiebel

Butter

Salz

Kohlrabi und Karotten in kleine Wuerfel schneiden.
Zwiebel fein schneiden.

Butter in einer Pfanne schmelzen. Zwiebel zugeben und kurz
duersten. Kohlrabi und Karotten beifuegen und daempfen.

Mit Mineralwasser abloeschen und gar kochen.

Mit wenig Salz abschmecken.

ERDBEER-SORBET

=====

(AA)

8 Portionen

500 g frische Erdbeeren

Ein paar schoene Erdbeeren zum garnieren zurueckbehalten.
Die uebrigen verlesen, abspuelen und fein puerieren.

2 EL Vanillezucker

150 g Zucker (je nach Reifegrad und
Geschmack der Erdbeeren mehr oder
weniger)

Vanillezucker, Zucker und Zitronensaft einmal aufkochen, damit
der Zucker sich loest. Abkuehlen.

1/2 dl Zitronensaft

Die Fruchtmasse mit dem Zuckersirup mischen.

2 Eiweiss, steif geschlagen

Steif geschlagene Eiweiss darunterziehen.

In der Sorbetiere gefrieren lassen.

KIWI-SORBET

=====

(AA)

1 Liter

1 dl Wasser

Wasser, Champagner, Zucker und Vanillezucker zum "schweren Tropfen"
einkochen, d.h. so lange koecheln lassen, bis ein schwerfluessiger
Sirup entsteht. Der Sirup soll beim Hochheben tropfenformig an der
Holzkelle kristallisieren.

2 dl Champagner brut

230 g Zucker

1 EL Vanillezucker

1 kg Kiwis

Die Haut der Kiwis abziehen und die Fruecht ganz fein puerieren.
Nicht passieren, die schwarzen Kerne stoeren im Sorbet nicht.

1/2 Zitrone, abgeriebene Schale,
(nur Gelbes) und Saft

Die Fruchtmasse mit fein abgeriebener Zitronenschale und Zitronensaft
abschmecken und mit dem Zuckersirup mischen

1 EL Pernod

In der Sorbetiere gefrieren lassen.

GRAPEFRUIT-SORBET

=====

(MJ)

2 Grapefruit

Die duenn abgeschnittenen Grapefruitschalen mit Wasser und Zucker
10 Minuten kochen. Auskuehlen lassen und absieben.

1 Tasse Wasser

1 Tasse Zucker

1 Eiweiss

Steif geschlagene Eiweis darunter ziehen.

In der Sorbetiere gefrieren lassen.