

Menue für 4 Personen
von Marcel Jappert

Kochen vom 30. Januar 1985

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

Griechischer Salat
Jakobsmuscheln mit Trüffeln
Schweinhalsbraten Schweden Art
Pilzragout an Portweinsauce
Gemüsereis
Caramel-Birnen

Griechischer Salat

1 Kopfsalat	rüsten
1 Gurke	waschen, ungeschält in Scheiben schneiden
1 Bund Radieschen	in Scheiben schneiden
4 feste Tomaten	in Schnitze teilen
1 Zwiebel	in feine Streifen schneiden
einige Oliven	alles sorgfältig vermischen

Sauce:

Essig, Olivenoel, Salz, Oregano, schwarzer Pfeffer	zusammen verrühren und über den Salat geben
80 g Schafskäse	in Würfel schneiden und über den Salat verteilen
8 Sardellenfilets	mit Küchenpapier das Oel gut abtupfen grob schneiden und ebenfalls über den Salat verteilen

Jakobsmuscheln mit Trüffeln

- 250 g Jakobsmuscheln
- 1 EL Mehl
- 40 g frische Butter
- 1 Lorbeerblatt
- 2 dl Champagner
- 2 EL Madeira
- 4 EL frischer Rahm
- 2 Eigelb
- 4 Trüffeln

Die Butter heiss werden lassen, die Jakobsmuscheln zugeben und unter sorgfältigem Wenden gut durchdünsten. Mit wenig Salz und frischem Pfeffer würzen, Champagner und Madeira angiessen und bei starker Hitze die Flüssigkeit zur Hälfte verdampfen lassen.

Den Rahm zu den Muscheln geben, aufkochen, Trüffelscheiben und Lorbeerblatt zufügen und unter leichtem Rühren 6-8 Minuten leise sieden lassen.

Das Lorbeerblatt entfernen, das verquirlte Eigelb einrühren und die Sauce auf kleinstem Feuer, ohne zu sieden, eindicken lassen. Die Muscheln auf vorgewärmte Schalen anrichten, mit der heissen Sauce nappieren und sofort servieren.

Schweinshalsbraten nach Schweden Art

- 1 kg Schweinshals
- 2-3 Saucenknochen
- 10-12 entsteinte Dörrpflaumen
- 2 EL Cognac
- Salz, Pfeffer, Majoran
- 2 EL Senf mild
- 2 EL Fett
- 1 Zwiebel besteckt mit
1 Lorbeerblatt und
2 Nelken
- 1 Rübli
- je 1 Stk. Sellerie und
Lauch
- 3 dl Weisswein
- 2 dl Bouillon
- 1 KL Tomatenpuree

Dörrpflaumen 1 Stunde in Cognac marinieren. (Einlegeflüssigkeit aufbewahren). Gemüse rüsten und waschen.

Backofen auf gute Mittelhitze (220-240⁰) vorheizen.

Den Braten mit einem schmalen Messer an verschiedenen Stellen einschneiden und die Dörrpflaumen in die Einschnitte stecken. Mit Senf einstreichen und würzen. Fett in einer Bratkasserolle zergehen lassen.

Fleisch und Saucenknochen beigegeben und 30 Minuten mitbraten. Gemüse garnitur beifügen und nach und nach Weisswein beigegeben und das Fleisch öfters mit dem Bratensaft begiessen. Den Braten nach 1 1/2 Stunden aus der Kasserolle nehmen und warmhalten. Den Bratenfond mit der Bouillon auflösen, passieren, den Einlegecognac der Dörrpflaumen und das Tomatenpuree zugeben. Stark aufkochen und abschmecken. Separat zum aufgeschnittenen Braten servieren.

Pilzragout an Portweinsauce

300 g	frische Champignons	rüsten, waschen, halbieren
1/2	Citronen Saft	beträufeln
1	Dose Eierschwämme	abtropfen lassen
30 g	Morcheln	10 Minuten einweichen, gut ausdrücken
1	EL Butter	schmelzen
2-3	Schalotten gehackt	andämpfen, Pilze beifügen
Salz, Streuwürze, Pfeffer, frisch		würzen, bei guter Hitze ca. 15 Minuten dämpfen, bis fast keine Brühe mehr in der Pfanne ist
1 dl	Portwein (oder Rotwein)	darübergiessen. Deckel entfernen, Wein etwas einkochen lassen, vom Feuer nehmen
1 1/2 dl	Rahm	daruntermischen

Gemüserisotto

250 g	tiefgekühltes Suppen- gemüse	Das gefrorene Gemüse zusammen mit dem Reis andämpfen, mit Wein und Bouillon ablöschen und zu einem feuchten Risotto kochen.
200 g	Reis	
	Wein und Bouillon	

Caramel-Birnen

4	mittelgrosse Birnen	Die Birnen schälen, halbieren und vom Kernhaus befreien. Die Hälften eng nebeneinander in eine gebutterte Gratinplatte legen und reichlich mit Griesszucker überstreuen. Auf jede Birnenhälfte ein Butterstücklein legen. Alsdann im Ofen bei guter Hitze ca. 30 Minuten backen. Ab und zu mit dem entstehenden Saft übergiessen. Wenn der Zucker schön braun caramelisiert ist, den Rahm dazugeben. Alles gut vermischen und nochmals ein paar Minuten in den Ofen schieben. Heiss servieren.
3-4 EL	Zucker	
60 g	Butter	
2 dl	Rahm	