

Menu für 4 Personen
von Yves de Kinkelin

Kochen vom 18.4.1984

C H N O C H E - C H U C H I

WINTERTHUR

Chicorée - Lauchsalat

*

Pilzsuppe Parisienne

*

Lamm - Gigot Emilio

*

Nudeln

*

Zitronenschaum

Chicorée - Lauchsalat

- | | |
|--------------------|---|
| 3 - 4 Chicorée | rüsten, waschen, halbieren, in 1/2 cm breite Streifen schneiden |
| 1 Lauchstengel | rüsten, in Rädchen schneiden, im Sieb abspülen, gut abtropfen lassen |
| 100 g Speckwürfeli | langsam knusprig braten |
| 1 Apfel | waschen, schälen, Kerngehäuse ausstechen, mit der Röstiraffel grob reiben |

Sauce

- 1 Messerspitze Pfeffer
- 1 Tl Senf
- 1 Tl Sojasauce
- 1/3 Tl Salz
- 1 El Zitronensaft
- 2 El Joghurt nature
- 2 El saurer Halbrahm

alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren

Schnittlauch, fein geschnitten über den Salat streuen

Pilzsuppe Parisienne

500 g frische Champignons
30 g Butter
2 El Mehl
1 Liter Fleischbrühe
2 El Rahm
1 Eigelb
Schnittlauch
in Butter geröstete Brotwürfeln

Die in Scheiben geschnittenen Champignons in der Butter gut durchdünsten. Mit dem Mehl überstäuben und mit der Fleischbrühe aufgiessen. 15 Min. kochen. Eigelb und Rahm verklopfen und zur Suppe geben.

Nicht mehr kochen.

Mit feingeschnittenem Schnittlauch überstreuen und separat dazu in Butter geröstete Brotwürfeln reichen.

Lamm-Gigot Emilio

1 kg Lamm-Gigot
1 El Salz

Fleisch einreiben

einige kleine Rosmarinzweige

mit dem Messer im Fleisch kleine Einschnitte anbringen, Rosmarinzweige hineinstecken, Gigot in ein ofenfestes Geschirr legen.

1/2 dl Oel

in einer kleinen Pfanne erhitzen, über das Fleisch giessen, Bratgeschirr auf die unterste Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofen stellen. Nach 20-25 Minuten, wenn der Braten leicht gebräunt ist, Hitze auf 180 Grad reduzieren.

Marinade

2 El Senf
3 Knoblauchzehen gepresst
1 El Rosmarin, gehackt
1/2 Tl Sardellenpaste oder
2 Sardellen, fein zerdrückt,
nach Belieben
3 El Weisswein
1 El Essig
1 Prise Streuwürze

gut verrühren und den Gigot während des Bratens fleissig mit der Marinade bestreichen.

Bratzeit nach dem Anbraten: etwa 40-50 Minuten (pro 1/2 kg Fleisch etwa 20 Minuten)

Der Braten soll inwendig à point sein, d.h. Beim Einstechen mit der Fleischgabel muss der Saft noch leicht rötlich austreten. Den Braten vor dem Tranchieren etwas ruhen lassen

Sauce

1 dl Weisswein

ins Bratgeschirr giessen, den Bratensatz auflösen

2 dl klare Bratensauce, angerührt
1/2 Tl Tomatenpüree
1 Tl Senf
1 Tl Zitronensaft
Pfeffer aus der Mühle
Streuwürze

verrühren, zum Bratensatz giessen, kurz aufkochen und absieben.

Sauce Abschmecken

Nudeln

Zitronenschaum

2 Eigelb	
6 - 8 El Zucker	in eine Schüssel geben, schaumig rühren
250 g Rahm	
1 Becher sauren Halbrahm	
2 Zitronen, Schale abgerieben	
3 Zitronen, Saft	
2 Tl Vanillezucker	daruntermischen
2-3 Blätter Gelatine	10 Minuten in viel kaltes Wasser einweichen, ausdrücken, in ein kleines Schüsselchen geben
2 El kochendes Wasser	beigeben, Gelatine auflösen und unter die Creme geben. Kühlstellen
1 1/2 dl Rahm	steif schlagen, unter die leicht dicker gewordene Creme mischen
2 Eiweiss	steif schlagen, sorgfältig darunterziehen und in Coupegläser anrichten
Abgeriebene Zitronenschale	nach Belieben als Garnitur darüberstreuen