



M E N U E

Chochete vom 18. September 2007

**Prosecco
mit frischem Traubensaft**

Kürbis-Süpli süss-sauer mit Vanille

Geschmorte Waldpilze

Lachstartar

Kaninchenroulade

Epoisses mit Honigbirnen

Château Thieuley Bordeaux blanc
Bourgogne Chardonnay
Côtes du Roussillon, Domaine du Mas Rous

Appenzeller-Bier
Eichhof-Bier
Mineral

Kaffee

En Guete wünscht die Gruppe D:
Thomas Blum (abw), Roland Ettlin, Andreas Faessli, François Giauque

Süss-saure Kürbissuppe

1 kg Kürbis
4 Stück Schalotten
1 Stück Vanilleschote (Mark)
2 dl Rahm
3 dl Gemüsebouillon
3 EL Balsamico-Essig weiss
3 EL Mascarpone
Salz, Pfeffer, Zucker



Kürbis schälen und in grobe Stücke schneiden, in einem Topf mit den Schalotten anschwitzen. Mit einer Prise Zucker bestäuben und mit dem weissen Balsamico-Essig ablöschen. Die Gemüsebouillon dazugeben und auf die Hälfte einreduzieren (cirka 20-30 Minuten), Rahm dazugeben und aufkochen; 5 Minuten köcheln lassen. Die Vanilleschote halbieren und das Mark auskratzen, dazugeben. Das Ganze mixen, passieren, würzen und den Mascarpone unterrühren.

(Originalrezept vom Grandhotel Giessbach, Brienz)

Geschmorte Waldpilze

(Zutaten für 4 Personen)

800g Pilze z.B. Eierschwämme, Shiitake, Stockschwämme (z.B. Pioppini), Steinpilze
8-10 Weinblätter frisch, unbehandelt
Olivenöl zum Schmoren
1 Bund Thymian
Salz, Pfeffer aus der Mühle



Pilze putzen, wenn nötig zerkleinern. Ofen auf 180°C vorheizen. Weinblätter unter fliessendem Wasser waschen. Mit Küchenpapier trockentupfen. Wenig Öl in einer verschliessbaren, ofenfesten Schmorpfanne erhitzen. Vom Herd nehmen. Pfanne vorsichtig mit Weinblättern auslegen. Pilze darauf verteilen. Thymian darauf legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Verschliessen und 10 Minuten in der Ofenmitte schmoren. Zum Servieren die Pfanne auf den Tisch stellen. Pilze direkt aus der Pfanne oder auf Tellern angerichtet geniessen.

Bemerkung:

Frische Weinblätter sind bei uns nicht im Detaillhandel erhältlich. Wer keine Reben im Garten hat, kann anstelle in Salzlake eingelegte Weinblätter aus dem Glas verwenden.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

Lachstatar

Tatar:

1 mittlere, möglichst lange Zucchini (250 g)
Olivenöl zum Anbraten
2 Zweige Thymian
250 g sehr frische Lachsfilets (zum Rohessen!)
75 g Rauchlachs
1 kleine Schalotte
Schale von 1/2 Zitrone
1 Teelöffel Zitronensaft
1 Teelöffel Meerrettichpaste aus dem Glas
6-8 Umdrehungen Koriander aus der Mühle
1 Esslöffel Crème fraîche
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Sauce:

1 Bund Basilikum
2 Esslöffel Olivenöl
1 Becher saurer Halbrahm (180 g)
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zum Fertigstellen:

nach Belieben Cherrytomaten , Kresse, Basilikum

Zubereitung

1. Die Zucchini der Länge nach in 2 mm dünne Scheiben schneiden oder hobeln.
2. In einer beschichteten Bratpfanne etwas Olivenöl erhitzen. Die 4 längsten Scheiben mit dem Thymian darin braten, bis die Scheiben schön biegsam, aber noch bissfest sind. Auf einen Teller geben und auskühlen lassen.
3. Die restlichen Zucchettischeiben klein würfeln und ebenfalls kurz in etwas Olivenöl braten. Abkühlen lassen.
4. Den frischen Lachs und den Rauchlachs in kleinste Würfelchen schneiden; nicht hacken, da das Lachsfleisch sonst wie Mus wird! Die Schalotte schälen und sehr fein hacken.
5. In einer Schüssel die beiden Lachssorten, die Schalotte, Zitronenschale und -saft, Meerrettich, Koriander und Crème fraîche mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 1 Stunde in den Kühlschrank oder 10 Minuten in den Tiefkühler stellen.
6. Für die Sauce die Basilikumblätter von den Zweigen zupfen und grob zerkleinern. Mit dem Olivenöl und dem sauren Halbrahm in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Zum Anrichten auf jeden Teller etwas Sauce geben. Einen runden Ausstecher von etwa 6 cm Durchmesser in die Mitte setzen und mit einer gebratenen Zucchettischeibe dem Rand entlang auslegen. ¼ der Masse in den Ring geben und mit einem Löffel schön fest und glatt drücken. Den Ring entfernen und mit den restlichen 3 Portionen gleich verfahren. Die Zucchettiwürfelchen rund herum verteilen.

Nach Belieben mit Cherrytomaten, Kresse oder Basilikum garnieren.

Kaninchenrollen

Kaninchenrollen mit Tomaten und Pinienkernen

Für 4 Personen

Zutaten

4 grosse Fleischtomaten
30 g Pinienkerne
4 in Öl eingelegte Dörrtomaten
2 Knoblauchzehen
2 Zweige Rosmarin
1 Bund Basilikum
1/2 Bund Majoran
Schale von 1/2 Zitrone
1 Schalotte
8 Kaninchenfilets à je ca. 70 g
8 Zahnstocher
Olivenöl zum Braten
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Esslöffel Rosinen
3 dl Marsala



Zubereitung 1. Reichlich Wasser aufkochen. Den Stielansatz der Tomaten herausschneiden. Die Früchte kurz ins siedende Wasser legen, dann kalt abschrecken und häuten. Die Tomaten waagrecht halbieren, entkernen und in kleine Würfelchen schneiden. Die ausgelösten Tomatenkerne mitsamt Saft für die Sauce beiseite stellen.

2. In einer kleinen Pfanne die Pinienkerne ohne Fettzugabe golden rösten.

3. Die Dörrtomaten auf Küchenpapier abtupfen, dann fein hacken.

4. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Kräuter ebenfalls fein hacken. Alle diese Zutaten sowie die Zitronenschale mischen.

5. Die Schalotte schälen und fein hacken.

6. Den Ofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

7. Die Kaninchenfilets der Länge nach auf-, aber nicht durchschneiden. Diese mit der Aussenseite nach unten auf der Arbeitsfläche auslegen. Mit einem Fleischklopfer etwas flach klopfen, dann mit der vorbereiteten Knoblauch-Kräuter-Mischung bestreuen. Nun die Filets vom breiteren Ende her aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

8. In einer Bratpfanne etwas Olivenöl erhitzen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im heissen Öl bei mittlerer Hitze rundum 2 Minuten anbraten. Auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 20–30 Minuten nachgaren lassen.

9. Im Bratensatz die Schalotte und die Rosinen glasig dünsten. Mit dem Marsala ablöschen. Die Tomatenkerne mit Saft beifügen und alles auf 1 dl einkochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb gessen und die Rückstände gut auspressen.

10. Den Marsalajus, die Tomatenwürfel, die gehackten Dörrtomaten und die Pinienkerne in eine kleine Pfanne geben. Unmittelbar vor dem Servieren die Sauce aufkochen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

11. Die Kaninchenrollen auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce umgiessen.

Epoisses mit Honig-Birnen

(Zutaten für 4 Personen)

1 Birne

Zitronensaft

4 EL Honig

120g Epoisses oder Munster

Pfeffer aus der Mühle

Birne in 8 Schnitze schneiden. Kerngehäuse entfernen. Mit wenig Zitronensaft beträufeln. Je zwei Schnitze auf Tellern anrichten. Honig in einem Pfännchen bei kleiner Hitze leicht erwärmen. Nach Belieben darüber träuffeln. Epoisses in Stücke teilen. Neben die Schnitze legen. Mit Pfeffer bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten

