

CHRÜTER

Menü zur Kocheten vom 26. März 2013 anlässlich der

40. GV der Chrüter Chochi Luzern

Apéro: Kleingebäck garniert

Kartoffel – Safransuppe mit Crevettenspiess

Sellerie-Apfelsalat mit Pistatien

Tagliatelle mit Frischlachs, Gurken und Dill

40. GV der Chrüter Chochi Luzern

Luzerner Rahmkirschtorte (Kammermann)

Wein weiss:

EPPESES 2011, Cuvée du Bailliage

Wein rot:

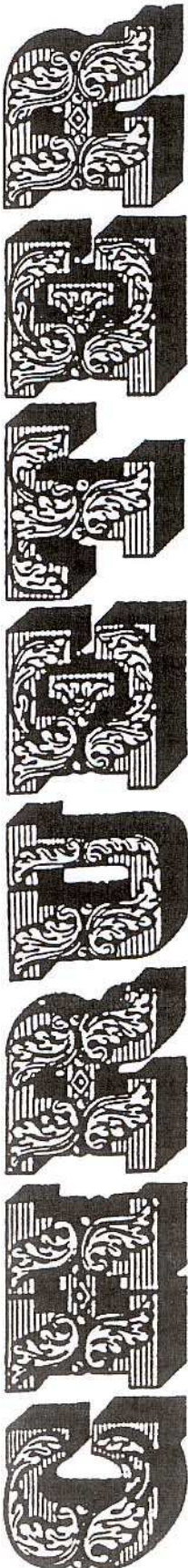
DEHSA LA GRANJA 2006, Castilla y Leon.

Auf gutes Gelingen und en Guete!

Gruppe B:

Peter Gärtner, Peter Lauber, Peter Lüthi und René Mathys

Herzlichen Dank an René, für das Sponsoring der Weine!



Kartoffel-Safransüppchen mit Crevettenspiess



Suppe: (Zutaten für 4 Personen)

- ½ EL Butter
- 2 Schalotten, fein gehackt
- 600 g mehligkochende Kartoffeln, in Stücken
- 1 Liter Gemüsebouillon
- ca. 10 Safranfäden
- Salz, Pfeffer nach Bedarf
- 2 EL saurer Halbrahm
- einige Safranfäden zum Garnieren

Schalotten im Butter andämpfen, Kartoffeln mitdämpfen. Bouillon dazugießen, Safran begeben. Aufkochen, Hitze reduzieren und die Kartoffeln zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. weich köcheln. Suppe pürieren, würzen.

Anrichten: sauren Halbrahm darauf verteilen, mit Safranfäden garnieren.

Crevettenspiesschen:

- 8 geschälte rohe Riesencrevetten
- 4 Holzspiesschen
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL glattblättrige Petersilie, fein geschnitten
- ¾ TL Fleur de Sel

Je 2 Riesencrevetten an ein Spiesschen stecken. Öl und Petersilie mischen. Crevetten damit bestreichen.

Crevetten beidseitig je ca. 1 ½ Min. braten. Crevetten salzen, zur Kartoffelsuppe servieren.

Sellerie-Apfel-Salat mit Pistazien

(Variante eines Grundrezeptes von Annemarie Wildeisen)



Zutaten für 4 Personen

- 2 Esslöffel Crème fraîche
- 2 Esslöffel saurer Halbrahm
- 3 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Prise Zucker, gross
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle
- 400 g Knollensellerie
- 1 Apfel, wenn möglich mit roter Schale
- 30 g Pistazienkerne
- 1 Bund Schnittlauch
- 12 Rollen Bündnerfleisch
- Frühlings-Salate
- Dressing für den Frühlingsssalat

Crème fraîche, sauren Halbrahm, Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer zu einer Sauce rühren.

Den Knollensellerie grosszügig schälen und halbieren. Kurz kalt spülen. Den Apfel waschen, halbieren, jedoch nicht schälen, und das Kerngehäuse entfernen.

Sellerie und Apfel an der Röstiraffel direkt in die Sauce reiben und sofort mischen. Mindestens 15 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen die Pistazien grob hacken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Hälfte der Pistazien und des Schnittlauchs mit dem Selleriesalat mischen.

Teller anrichten:

Mit den Frühlingssalaten eine erste Lage auf die Teller geben.

Salate mit der Sauce napieren.

Je 3 Rollen Bündnerfleisch sternförmig auf den Frühlingsssalat legen

Apfel-Sellerie-Mischung ins Zentrum geben

Mit den Pistazien und Schnittlauch bestreuen.

Tagliatelle mit Frischlachs, Gurken und Dill



4 Portionen

Zutaten:

2 EL frischer Dill,
gezupft, gehackt

240 g Frischlachs-
Filet, ohne Haut

200 g Salatgurke

120 g Tomatenwürfel
(Seite 24)

1/2 dl Weisswein

3 EL Butter (1)

2 EL Zwiebeln,
geschält, gehackt

1 KL Knoblauchzehe,
geschält, gehackt

3 dl Rahm

600 g frische Nudeln,
(Grundrezept
Seite 215)

1 EL Butter (2)

2 EL Butter (3)

Salz

schwarzer Pfeffer
aus der Mühle

Tip:

Der Lachs sollte im Inneren noch rosé sein. Anstelle von frischen, hausgemachten Nudeln können auch getrocknete verwendet werden. Das Gewicht pro Person beträgt ca. 80 g.

Vorbereitung:

Das Frischlachs-Filet in fingerdicke Streifen schneiden.

Die Gurke waschen, der Länge nach halbieren, entkernen und in ca. 1 cm dicke Stäbchen schneiden.

Die frischen Nudeln herstellen.

Zubereitung:

In einer 5-Liter-Kasserolle Wasser und Salz zum Kochen bringen.

Die Nudeln in sprudelndem Wasser während ca. 5 Minuten al dente kochen, abschütten, gut abtropfen lassen und mit der Butter (1) vermischen.

Warm stellen.

Butter (2) in einer kleinen Stielkasserolle erhitzen.

Zwiebeln und Knoblauch begeben, kurz dünsten.

Tomatenwürfel, Weisswein und Rahm begeben und auf ca. 3 dl einreduzieren lassen, Dill begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, warm stellen.

Butter (3) in einer grossen Teflonpfanne erhitzen.

Die Gurkenstäbchen begeben, kurz schwenken.

Die Lachsstreifen zu den Gurkenstäbchen geben und kurz mitsautieren, sehr vorsichtig mischen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

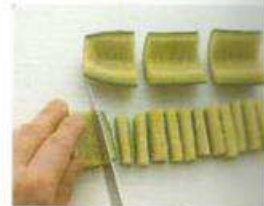
Anrichten:

Die Rahm-Tomatensauce gleichmässig auf warme Teller anrichten.

Die Nudeln daraufgeben und die Lachsmischung darüber verteilen.



Die Gurken der Länge nach halbieren, mit dem Löffel entkernen.



Gurkenhälften in ca. 3 cm lange Stücke schneiden, dies der Länge nach in Stäbchen schneiden.