

SCHÖCHLI LUZERN



Das Menue

vom 16. Juli 2013

Apéro

Omelette mit Thon

***Basilikumtörtchen
mit Tomatentatar***

***Mariniertes Lammrückenfilet
auf kleinem Ratatouille
mit Rosmarinkartoffeln***

Les Fraises de Meringue

Die Weine

Weiss: Grillo Sicilia IGT, Feudo Arangio

Rot: Clos de Lunes, Coteaux du Languedoc AC

*En Guete wünscht die Gruppe D:
François Giauque und Andreas Faessli mit den Hospitanten
Ruedi Gisler und Hans-Heiri Zotz*

Omelette mit Thon

(für 6 Personen)



Zutaten

Omelettenteig

200 g Mehl
½ TL Salz
4 dl Milchwasser
4 Eier

Thonfüllung

½ EL Butter
1 fein gehackte Zwiebel
1 gepresste Knoblauchzehe
2-3 Salbeiblätter
2 feste Tomaten
3 EL Weisswein
300 g abgetropfter Thon
1 TL Mehl darüber streuen
3 EL Rahm begeben
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Omeletten herstellen, aufeinander legen und beiseite stellen.

Die Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Die Zwiebeln, die Knoblauchzehe und die Salbeiblätter fein gehackt begeben und andämpfen.

Die geschälten Tomaten in kleine Würfel schneiden und kurz mitdämpfen.

Den Weisswein dazugeben und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen.

Den abgetropften Thon mit einer Gabel fein zerkleinern, dazugeben und gut mischen.

Das Mehl darüber streuen und mit dem Rahm nochmals kurz köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf die beiseite gestellten Omeletten die Thonfüllung verteilen und mit Alufolie satt aufrollen, kühl stellen und vor dem Servieren in mundgerechte Stücke schneiden.

Basilikumtörtchen mit Tomatentatar

(für 4 Personen)

Zutaten

½ Rolle rechteckig ausgewallter Blätterteig
1 Bund Basilikum
50 g Rahmquark
100 g Doppelrahmfrischkäse
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 mittlere, feste Tomaten
1 Frühlingszwiebel
1 TL Balsamicoessig
1 EL Olivenöl

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Aus dem Blätterteig 4 Rondellen von 10 cm Durchmesser ausschneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit einem zweiten Backpapier decken.

Darauf ein zweites Blech legen und dieses beschweren (z. B. mit einigen Steinen), damit der Teig beim Backen nicht aufgeht.

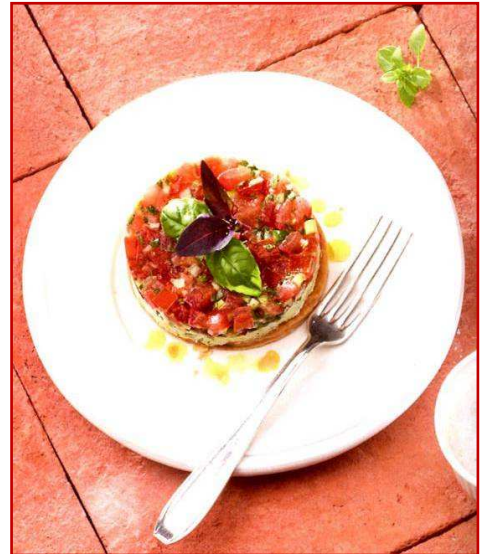
Die Blätterteigböden im 200 Grad heißen Ofen auf der untersten Rille 20 Minuten backen. Nach 15 Minuten das zweite Blech und das Packpapier entfernen und die Bödeli wenden. Ungedeckt 5 Minuten fertig backen. Abkühlen lassen.

¾ des Basilikums in feine Streifen schneiden. In einem hohen Becher mit einem Stabmixer Basilikum und Rahmquark pürieren. Die Creme mit einem Gummispachtel unter den Doppelrahmfrischkäse mischen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Kalt stellen.

Restliches Basilikum fein hacken. In eine kleine Schüssel geben.

Die Tomaten waagrecht halbieren und entkernen. Die Früchte in kleine Würfeln schneiden. Die Frühlingszwiebel mitsamt Grün fein hacken. Tomaten und Frühlingszwiebel zum Basilikum geben. Balsamico und Olivenöl beifügen, alles mit Salz und Pfeffer würzen und sorgfältig mischen.

Zum Anrichten das Tomatentatar in ein Sieb abschütten und gut abtropfen lassen. Die Blätterteigböden auf Teller legen. Die Basilikumcrème darauf ausstreichen



und das Tomatentatar darüber geben. Nach Belieben mit etwas Basilikum garnieren.

Pro Portion

6 g Eiweiss, 20 g Fett, 13 g Kohlenhydrate, 251 kKalorien oder 1050 kJoule

Marinierte Lammrückenfilets auf kleinem Ratatouille

(für 2 Personen)

Zutaten

Lammrückenfilets

2 Zweige Rosmarin
2 kleine
Lammrückenfilets
1 Knoblauchzehe
1 getrocknete Chilischote,
ersatzweise etwas
Chiliflocken
4 EL Olivenöl



Ratatouille

1 mittelgrosse Zucchini
1 Peperoni, rot und gelb
2 Tomaten
1 mittelgrosse Zwiebel
1 Knoblauchzehe
5 EL Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zum Fertigstellen

½ dl weisser Portwein, ersatzweise Noilly Prat

Zubereitung

Bei jedem Rosmarinzwig am holzigen Ende etwa 3 cm hoch die Nadeln entfernen und diese in einem kleinen Schüsselchen beiseite stellen. Jeweils 1 Zweig in das dickere Ende der Lammrückenfilets stecken, so dass noch ein Büschelchen herausausschaut. Das Fleisch auf eine kleine Platte legen.

Die Knoblauchzehe schälen, in Scheibchen schneiden und zum Rosmarin im Schüsselchen geben. Die Chilischote grob dazu bröseln. Das Olivenöl beifügen. Alles mischen, dann über die Lammrückenfilets verteilen.

Die Enden der Zucchini entfernen. Die Peperoni halbieren und entkernen. Die Tomaten waagrecht halbieren und entkernen. Das Gemüse in knapp 1 cm grosse Würfel schneiden. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe schälen und hacken.

In einer mittleren Pfanne das Olivenöl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Peperoni beifügen und unter Wenden etwa 3 Minuten dünsten. Dann Zucchetti und Tomaten beifügen und alles zugedeckt im eigenen Saft weitere 5 Minuten dünsten; 2- bis 3-mal wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

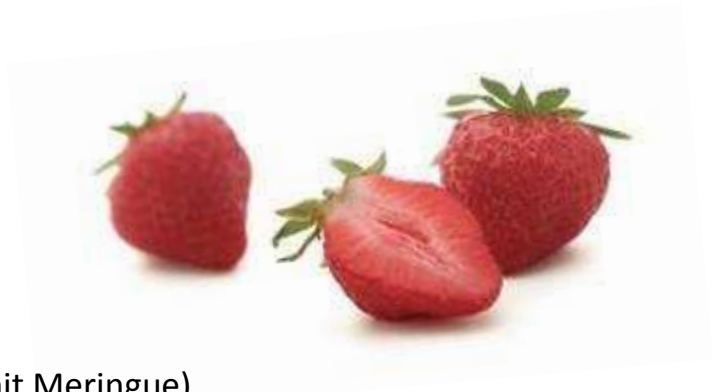
Gleichzeitig mit dem Gemüse in einer Bratpfanne das Fleisch zubereiten: Die Marinade mit einem Messer von den Lammrückenfilets schaben und diese in der Bratpfanne erhitzen. Die Lammrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und je nach Dicke rundum 2 bis 3 Minuten braten. Sofort auf einen Teller geben und mit Alufolie bedecken.

Den Bratsatz mit Portwein oder Noilly Prat auflösen und auf 2 bis 3 Esslöffel einkochen lassen. Durch ein Siebchen in ein Espressotässchen giessen.

Das Ratatouille auf 2 Tellern anrichten. Die Lammrückenfilets darauf geben und mit dem Bratjus beträufeln. Sofort servieren.

Les Fraises de Meringue

(für 4 Personen)



Zutaten

500 g Erdbeeren

4 Kugeln Mövenpick-Glace (Doppelrahm mit Meringue)

1 Meiringer-Meringue

1 dl Erdbeerlikör

Zucker je nach Bedarf

Zubereitung

Die Erdbeeren in Scheiben schneiden, Zucker darüber geben und zusammen mit dem Erdbeerlikör 20 Minuten ziehen lassen.

Die Meringues klein bröseln.

Die Erdbeeren in kleine Schälchen anrichten, darauf eine Kugel Glace geben und ringsum mit den Meringue-Brösel garnieren.

www.chrueter-chochi.ch