



Chochete vom 11. Juni 2012

Me Hannes Jaisli



Avocadomousse mit Tortillas

Eier-Kresse-Tartar

Senfsteaks mit süss-sauren Cherrytomaten

Ananas flambés mit Vanilleglace

Weine:

Apéro und Vorspeise:

Bordeaux Rosé „Mouton Cadet“, Baron de Rothschild, 2010

Hauptgang:

Luberon, France «Domaine les Chapelins», Cave de Bonnieux, 2007



Apéro

Avocadomousse mit Tortillas

Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none">• 2 grosse Strauchtomaten• Salz• 1 kleine Zwiebel• 1 Bund Petersilie• 2 reife Avocados• 2 Esslöffel Zitronensaft (Fläschchen)• 4 Esslöffel Crème fraîche• 4 Esslöffel Joghurt nature• 10 Tropfen Tabasco• Pfeffer gemahlen• 1 Sack Tortilla-Chips	<ol style="list-style-type: none">1. Tomaten waschen, waagrecht halbieren und mit einem kleinen Löffel die Kerne herauskratzen.2. 1 ½ Tomaten in sehr kleine Würfeln schneiden, diese mit etwas Salz bestreuen.3. ½ Tomate in grössere Würfeln schneiden und am Schluss als Garnitur verwenden.4. Petersilie waschen; Blätter von den Zweigen zupfen und hacken.5. Zwiebel schälen und fein hacken.6. Avocados längs halbieren, den Kern entfernen und das Avocadofleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen. In eine Schüssel geben und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln. Fleisch mit einer Gabel gut zerdrücken. (Falls Avocado zu hart: Stabmixer nehmen).7. Crème fraîche, Joghurt, Zwiebel und Petersilie dem Avocadofleisch beifügen, alles gut mischen und die Masse mit Salz, Tabasco und Pfeffer kräftig würzen.8. Tomatenwürfelchen daruntermischen.9. Avocadomousse in Schale füllen, mit den grösseren Tomatenwürfelchen garnieren und mit einigen Chips dekorieren.10. Schale mit Tortillas dazustellen.

Zeitbedarf: ca. 20 Min.



Vorspeise

Eier-Kresse-Tartar

Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none">• 9 Eier• 2 1/2 Karotten• 150gr Kresse• 1 Becher saurer Halbrahm• 4,5 Esslöffel Mayonnaise• Salz und Pfeffer aus der Mühle• 6 Esslöffel Sonnenblumenkerne• 6 grosse Kopfsalatblätter• 18 Scheiben Landrauchschinken	<ol style="list-style-type: none">1. Karotten schälen, der Länge nach vierteln und Viertel in kleine Scheiben schneiden.2. Karotten in Salzwasser bissfest kochen.3. Eier mit kaltem Wasser bedeckt aufkochen und ab dem Siedepunkt ca. 6 – 7min hart kochen.4. Kresse in Milchsieb waschen und gut abtropfen lassen.5. $\frac{3}{4}$ der Kresse grob hacken, $\frac{1}{4}$ für Dekoration unzerhackt beiseite legen.6. Saurer Halbrahm, Mayonnaise, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren.7. Eier abschütten, kalt abschrecken, schälen, in Scheiben schneiden und Scheiben in kleine Würfelchen schneiden.8. Sonnenblumenkerne in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe leicht rösten („Farbe geben“; Achtung: verbrennen rasch!)9. Eierwürfelchen, Karottenstückchen und gehackte Kresse zur Sauce geben, sorgfältig vermischen und gegebenenfalls nachwürzen.10. Auf Teller grosses Kopfsalatblatt und drei gerollte Schinkenscheiben vorbereiten.11. Eier-Kresse-Tartar auf Kopfsalatblatt anrichten und mit gerösteten Sonnenblumenkerne und der restlichen Kresse garnieren.

Zeitbedarf: ca. 30 min.



Hauptgang

Senfsteaks mit süss-sauren Cherrytomaten

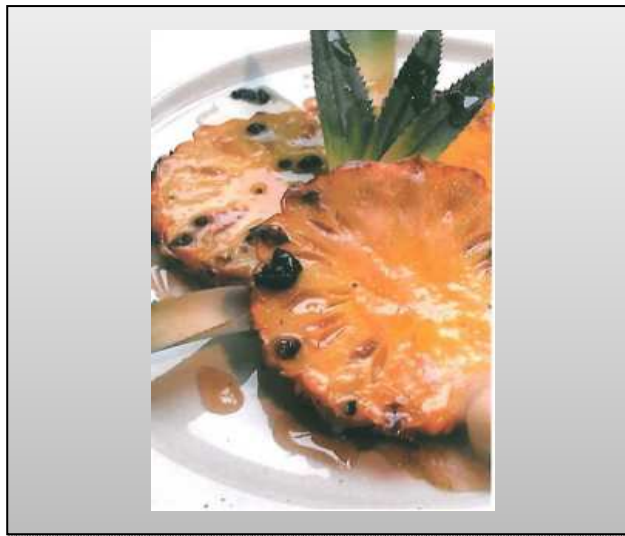
Zutaten

- 6 Rindshuftsteaks
- 1 Glas Estragonsenf
- 750gr Cherrytomaten
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- ¾ Bund Estragon
- 1 1/2 Esslöffel Bratbutter
- 75ml Marsala
- 60gr Butter
- 1 ½ Teelöffel Zucker
- 1 ½ Esslöffel Balsamicoessig
- 600gr Nudeln

Zubereitung

1. Mit einem scharfen Messer in jedes Fleischstück eine grosse Tasche schneiden. Die Taschen mit 1-2 Teelöffel Estragonsenf austreichen.
2. Cherrytomaten waschen, vierteln und in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Nudeln in Salzwasser al dente kochen.
4. Anrichtplatte vorwärmen, Alufolie zum abdecken bereit machen.
4. Estragonblättchen von den Zweigen zupfen und fein hacken.
5. Gehackte Estragonblättchen unter Cherrytomaten mischen.
6. In einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Die Senfsteaks beidseitig salzen und pfeffern und auf jeder Seite 1 ½ - 2 1/2min. kräftig braten. Dann aus der Pfanne nehmen, auf der vorgewärmten Platte zwischenlagern und mit der Alufolie abdecken.
7. Den Bratensatz mit dem Marsala auflösen und kurz einkochen lassen. Marsalajus in Gefäss zwischenlagern.
8. In der Bratpfanne die Butter aufschäumen lassen. Die Cherrytomaten hineingeben, mit Zucker bestreuen und 2 – 3min kräftig dünsten.
9. Marsalajus und Balsamicoessig den Tomaten beifügen und diese mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Nudeln und Steaks auf Teller anrichten. Cherrytomaten über die Senfsteaks geben und sofort servieren.

Zeitbedarf: ca. 30 min.



Dessert

Ananas flambés

Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"> • 12 Ananasscheiben • 3 Esslöffel Zucker • 20gr Butter • 12 Kugeln Vanille-Glace • Rosa Pfefferkörner • ½ Zitrone • Zitronensaft von ¾ Zitrone (Fläschchen) • 1 1/2dl Orangensaft • 1 1/2cl Grand Marnier • 3cl Cognac 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ananasscheiben halbieren. Im Folgenden mit zwei Bratpfannen arbeiten (Mengen halbieren!). 2. Bratpfanne erhitzen und Zucker karamellisieren lassen. 3. Sobald Karamellisierung erfolgt ist mit Hitze etwas zurückfahren und sofort Butter dazugeben. Mit der Zitrone an der Gabel Butter schaumig rühren. Schaumige Butter mit Orangen- und Zitronensaft ablöschen und nicht mehr rühren. 4. Ananas in Jus geben. Mit Grand Marnier parfümieren und Jus mit Löffel mehrmals über Ananas geben. Jus und Ananas garen lassen. 5. Pfefferkörner beifügen und Ananas und Pfefferkörner mit Zucker bestreuen. 6. Pfanne vom Feuer nehmen und mit Cognac flambieren. 7. Sofort nach Erlöschen des Cognacs Ananas zusammen mit Jus und Pfefferkörnern auf Tellern anrichten und je 2 Kugeln Vanille-Glace begeben.

Zeitbedarf: ca. 20 min.