



**Chochete vom 08.04.2013**

Urs Knubel



*Käsebrötchen mit Whisky*

*Spargelsuppe mit Whiskyhäubchen*

*Lachs in Whisky mariniert auf Salat  
Bouquet*

*Rindsfiletmedaillon mit Whisky Sauce  
Mit Gemüse und Kartoffel-Nest*

*Tarte Tatin mit Whisky-Sauerrahmglacé*

*Wein*

<i>Weisswein</i>	<i>Riesling »Fass 14«</i>
<i>Rotwein</i>	<i>Optimis Minervoís</i>

## Käsebrötchen mit Whisky



### Zutaten

- **4 Personen (pro Person 3 Brötchen)**
- **Whisky zum beträufeln (1/2 TL/Brötchen)**
- **1/2 EL Whisky für Käsemasse**
- **250 g Käse rezent**
- **2 EL Crème fraîche**
- **1 EL Senf**
- **1 Ei**
- **Salz und Pfeffer abschmecken**

### Zubereitung

1. Von jedem Brötchen eine flache Kappe abschneiden und bis auf den festen Rand aushöhlen. In jedes Brötchen je einen halben Teelöffel Whisky träufeln.  
Den Käse raffeln und mit der Crème fraîche, 1/2 EL Whisky, Senf und dem Ei unterrühren. Mit Pfeffer würzen und in die ausgehöhlten Brötchen verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 min bei 175°C backen.

# Spargelsuppe mit Whiskyhäubchen



## Zutaten (für 4 Personen)

- 500 g weisser Spargel
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 5 DL Gemüsebouillon
- 1/2 DL Halbrahm
- 1 Prise Zucker
- Mit Noilly-Prat ablöschen
- Salz und Pfeffer abschmecken

## Whisky Häubchen

- Ca. 1 DL Rahm Steif schlagen
- Ca. 2 CL Whisky dazugeben

## Zubereitung

1. Spargeln schälen. Enden frisch anschneiden. Spargelspitzen abschneiden und beiseite legen. Rest in Stücke schneiden. Zwiebel hacken.
2. Butter in einer grossen Pfanne erwärmen. Spargelstücke, Zwiebel und Zucker darin 2 Minuten dünsten. Mit Noilly-Prat ablöschen und Bouillon dazugeben. 15 Minuten zugedeckt weich kochen. Rahm beifügen. Kurz aufkochen. Mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anrichten und mit Rahmwhisky garnieren.

## Lachs in Whisky mariniert auf Salat Bouquet



### Zutaten (für 4 Personen)

- 1 Limette
- 4 EL Whisky
- 1 EL Senf
- ca. ½ TL grob gemahlener Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 250 g Lachs Rohessqualität
- Salat nach Saison
- Fleur de sel

### Sauce:

- 2 EL Senf
- 2 EL Whisky
- 1 EL flüssiger Honig
- ½ Bund Dill
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung

1. Für die Marinade Limettenschale fein abreiben. Limette auspressen. Limettenschale und -saft mit Whisky, Senf, Pfeffer und Zucker verrühren. Lachs darin ca. 40 Minuten im Kühlschrank marinieren.
1. Für die Sauce Senf, Whisky und Honig verrühren. Dill hacken, begeben und mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fisch aus der Marinade heben. Beide Seiten kurz anbraten. In feine Tranchen schneiden. Mit Salat auf Tellern anrichten. Mit Fleur de sel bestreuen und mit der Sauce servieren.

## Rindsfiletmedaillon mit Whisky Sauce



### Zutaten (für 4 Personen)

- Rinderfilet (4 Stk. Je 150 g)
- 4 Tranchen Rohschinken
- 3 EL Whisky
- 2 TL Honig
- 1 DL Weisswein
- 1 EL Öl
- Rindsfond ca. 1 DL
- 100 ml Crème fraîche
- Salz und Pfeffer

### Gemüse

- Gemüse rüsten und in mundgerechte Stücke schneiden.

### Kartoffel-Nest

- 4 Grosse Kartoffeln
- 1 TL Olivenöl
- ½ TL Salz

### Zubereitung

#### Fleisch und Sauce

Filet in 4 Medaillon schneiden und mit Pfeffer würzen. Jedes Stück mit einer Tranche Rohschinken umwickeln und feststecken. Medaillons kurz beidseitig anbraten. Im Ofen bei ca. 80 Grad nachziehen lassen (Niedergaren).

Bratensatz mit Weisswein ablöschen, reduzieren und Bouillon hinzufügen erneut aufkochen und reduzieren. Crème fraîche Whisky und Honig unterrühren und aufkochen. Falls nötig nach würzen mit Salz und Pfeffer.

#### Gemüse

Gemüse rüsten und in Mundgerechte Stücke schneiden. Im Steamer gar kochen.

#### Kartoffel-Nest

Kartoffeln mit grober Raffel raffeln. Die geriebenen Kartoffeln mit Olivenöl und Salz mischen. Dann auf Backblech ca. 10 cm grosse Nester Formen. In Ofen bei 200° Grad Goldgelb backen.



# Tarte Tatin mit Whisky-Sauerrahmglacé



## Zutaten (für 4 Personen)

### Tarte Tatin

- 1 Blech von 24 cm Ø
- 80 g Zucker
- 30 g Butter
- 2-3 mittelgrosse Äpfel, gerüstet, geschält, in Schnitze geschnitten
- 250 g Blätterteig  
Mehl zum Auswallen

### Sauerrahmglace

- 250 g Sauerrahm
- 110 g Zucker
- 0.5 DL Rahm
- 1 Stk. Zitrone abgerieben und Saft
- 1 Stk Orange abgerieben und Saft

## Zubereitung Tart Tatin

1. Zucker im Blech karamellisieren. Butter beifügen, schmelzen lassen, mischen. Gleichmässig im Blech verlaufen lassen, karamellisieren.
2. Äpfel ziegelartig ins Blech legen.
3. Teig auf wenig Mehl rund auswallen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Auf die Äpfel legen. Überlappenden Teig abschneiden. Rand gut andrücken.
4. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 20 Minuten backen.
5. Einige Minuten auskühlen lassen. Tarte auf Teller oder Platte stürzen. In Stücke schneiden und lauwarm oder ausgekühlt geniessen.

### Sauerrahmglace

Sauerrahm und Zucker zusammen aufkochen und auskühlen lassen, die restlichen Zutaten dazugeben und in Eismaschine gefrieren.