



Chochete vom 13. Mai 2013

Chef de Jour : Heinz



*Kalte Gurkensuppe mit geräucherten
Forellen Filets*

*Kalbfleischtaschen mit Champignons an
Estragonsauce*

Im Honig geschmorte Ananas mit Pfeffer

Lachs/Schinken –
Mousse



Zutaten für 4 Personen:

50 g Frischkäse, natur
25 g Lachs, fein gewürfelt
1 TL Dill, gehackt
1 Eiweiss, steif geschlagen
Salz, Pfeffer
50 Frischkäse natur
25 g Schinken fein gewürfelt
1 TL Schnittlauch fein gehackt
1 Eiweiss steif schlagen
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Frischkäse und Lachs vermischen,
mit Dill, Pfeffer und Salz würzen.
Eischnee unter die Frischkäsemasse
ziehen.

Zubereitung: 10 Min.

Tipp: Lachs/ Schinkenmousse in kleine Pasteten
oder in selbstgemachten
Blätterteig-Löffel dressieren.

Kalte Gurkensuppe mit
gezupfter Forelle



Zutaten für 4 Personen:

1 Zitrone
160 g geräucherter Forelle gezupft
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
2 Salatgurken
4 dl Gemüsebouillon, kalt
200 g Naturejoghurt
150 g Crème fraîche
2 Teelöffel Zitronensaft
Salz
Olivenöl, nach Belieben, einige
Tropfen

Zubereitung:

1. Die eine Hälfte der Salatgurke schälen, an der anderen die Schale belassen.
2. kleine Stücke Gurkenschale in feinste Streifen schneiden. Beiseitestellen. Die geschälte und ungeschälte Gurke der Länge nach halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden. In einen Mixbecher geben. Bouillon, Joghurt, Crème fraîche, Zitronensaft, etwas Salz sowie Pfeffer beifügen und alles gründlich mixen. Wenn nötig nachwürzen. Eventuell kurz kühl stellen.
3 Die Gurkensuppe in tiefen Tellern anrichten.
Die gezupften Forellenfilets in die Suppe setzen. Mit den Gurkenstreifen garnieren und nach Belieben die Suppe mit einigen Tropfen Olivenöl beträufeln.

Kalbfleischtaschen mit Champignons



Zutaten für 4 Personen:

Fleisch
200 g Champignons
1 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel Portwein, weiss
0.5 dl Rahm
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
4 Zweige Estragon
100 g Kalbsbrät
8 Kalbsplätzchen, mittelgross
Sauce
1 Schalotte
1 Teelöffel Butter
1 dl Portwein, weiss
2 dl Kalbsfond, ersatzweise leichte Hühnerbouillon
1.5 dl Rahm
0.5 Bund Estragon
Zum Fertigstellen
1 Esslöffel Bratbutter
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
0.5 dl Portwein, weiss

1 Kg Safrannudeln

Zubereitung:

- 1 Die Champignons rüsten und in dünne Scheiben schneiden. In einer beschichteten Bratpfanne das Olivenöl erhitzen und die Champignons darin kräftig andünsten. Den Portwein dazugießen und vollständig einkochen lassen. Dann den Rahm beifügen und auf grossem Feuer ebenfalls fast vollständig einkochen lassen. Die Champignons mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Schüssel geben. Abkühlen lassen.
- 2 Den Estragon fein hacken. Mit dem Brät zu den abgekühlten Pilzen geben und alles sehr gut mischen.
- 3 Die Kalbsplätzchen zwischen Klarsichtfolie oder einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel gleichmässig dünn klopfen. Jeweils auf die eine Hälfte eines Plätzchens etwas Füllung geben, die andere Hälfte darüberklappen und die Ränder mit einem Messerrücken klopfen, sodass sie gut verschlossen sind. Die Kalbsplätzchen bis zur Verwendung kühl stellen.
- 4 Für die Sauce die Schalotte fein hacken. In einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen und die Schalotte darin glasig dünsten. Den Portwein beifügen und gut zur Hälfte einkochen lassen. Dann den Kalbsfond oder die Bouillon dazugießen und wieder kräftig einreduzieren lassen, bis nur noch etwa 6 Esslöffel Flüssigkeit vorhanden sind. Am Schluss den Rahm beifügen und aufkochen. Die Sauce mit dem Stabmixer gut mixen und beiseitestellen.
- 5 Den Estragon fein hacken und zugedeckt beiseitestellen.
- 6 Kurz vor dem Servieren in einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Kalbfleischtaschen mit Salz und Pfeffer würzen. Bei Mittelhitze auf jeder Seite etwa 2½ Minuten braten. Auf eine vorgewärmte Platte geben und zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen.
- 7 Den Bratensatz mit dem Portwein auflösen und diesen kurz einkochen lassen.

Gefüllte Zucchini



Zutaten für 4 Personen:
2 Zucchini
1 Peperoni rot
100 g Reibkäse
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Olivenoel

Zubereitung:

Zucchini halbieren, aushölen, mit Salz, Pfeffer würzen.
Pepperonie schälen, in feine Würfel schneiden, mit Reibkäse mischen, in Zuchettischiffchen einfüllen, im vorgeheizten Backofen Goldbraun auf Grillstufe backen.

Im Honig geschmorte
Ananas mit Pfeffer



Zutaten für 4 Personen:

1 Ananas, frisch, gross
1 Vanilleschote
1 Teelöffel Pfeffer, schwarz
2 Kardamomkapseln
1 Orange
80 g Honig
25 g Butter
Für den Kleinhaushalt
4 Personen: 1 mittlere oder 2
kleine Baby-Ananas verwenden;
restliche Zutaten halbieren.
2 Person: 1 Baby-Ananas verwenden,
restliche Zutaten dritteln.

Zubereitung:

1 Den Schopf und den Boden der Ananas abschneiden. Dann die Frucht auf die Arbeitsfläche setzen und die Schale von oben nach unten abschneiden. Bleiben Warzen im Fruchtfleisch zurück, diese mit einem spitzen Messerchen ausschneiden. Die Ananas der Länge nach halbieren und in Schnitze schneiden, dabei den verholzten Strunk in der Mitte entfernen. Die Ananasschnitze in eine Gratinform legen.
2 Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und die Samen ausschaben. Den Pfeffer im Mörser oder mit dem Wallholz mittelfein zerkleinern. Den Kardamom leicht quetschen.
3 Die Schale der Orange dünn abreiben und den Saft auspressen.
4 In einer kleinen Pfanne den Kardamom leicht rösten. Den Honig, die Orangenschale, die Vanilleschote mit den Samen sowie den Pfeffer beifügen und alles leicht erwärmen. Dann den Orangensaft und die Butter dazugeben, alles kurz aufkochen und über die Ananas geben.
5 Die Ananas im auf 180 Grad Umluft vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille 30 Minuten backen. Dabei die Ananas von Zeit zu Zeit mit dem Honigsirup übergießen und mindestens 1-mal wenden.
6 Die Ananas noch lauwarm oder auf Zimmertemperatur abgekühlt mit der Honigsauce auf Tellern anrichten. Dazu passen Vanilleglace oder ein Sorbet von Mango, Passionsfrucht oder Apfel.