

Sommermenü vom Capitulum der Confrérie de la Marmite

Apéro vom Grosssäckelmeister Cfr. Hans Rindlisbacher

Gefüllte Champignon mit Chorizo

Vorspeise 1 von Grossmarmit Cfr. Kurt Wiedmaier

Tuna-Lachs-Tatar

Vorspeise 2 von Grand-Chancelier Cfr. Marcel Senn

**Papardelle mit Mangold, Pinienkernen und
Blauschimmelkäse**

Hauptgang von Beisitzer Cfr. Steven Lembo

Steak Tagliata mit Süsskartoffeln

Dessert vom Majordomus Cfr. Rolf Moser

Papaya-Carpaccio

Gefüllte Champignons mit Chorizo



¹Rezept für 4 bis 6 Personen

24 braune Champignons (ca. 4cm Durchmesser)

Die Champignons putzen, die Stiele aus den Pilzen drehen und sehr fein hacken.

spanisches Olivenöl

Eine Brat- / Auflaufform und die Champignons dünn mit Öl bestreichen.

Salz und Pfeffer

Die Champignons innen mit Salz und Pfeffer würzen.

150g Chorizo

Die Chorizo häuten, sehr fein würfeln und in einer Bratpfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 3 bis 5 Minuten anbraten und in eine Schüssel geben. Das Fett in der Bratpfanne lassen.

6 Frühlingszwiebeln sehr fein gehackt
¼ TL (geräuchertes) Paprika edelsüss

Öl zum Fett geben und die Frühlingszwiebeln, die gehackten Pilzstiele mit dem Paprikapulver ca. 3 bis 5 Minuten unter Rühren anbraten bis die Zwiebeln weich sind.

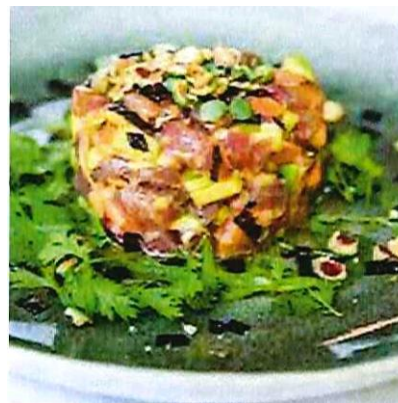
2 EL sehr fein gehackte glatte Petersilie
fein abgeriebene Schale von 1 Zitrone
80g feine Semmelbrösel

Frühlingszwiebel-Mischung mit der Petersilie, der Zitronenschale und den Semmelbröseln unter die Chorizo mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Chorizo-Mischung in die Pilzkappen füllen und diese in die vorbereitete Form füllen.

Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen 15 Minuten garen. Pilze vorsichtig auf Küchenpapier zum Abtropfen setzen und 5 Minuten abkühlen lassen.

Pilze auf einer Platte anrichten und nach Belieben heiss, lauwarm oder kalt servieren.



Tuna Lachs Tatar

für 6 Personen

300 g Thunfisch
300 g Lachs
1 Avocado, noch hart
1 kleine Gurke
50 g eingelegter Ingwer
2 Frühlingszwiebeln
1 El Sesamöl
Sojasauce
Reiswein
Fleur de Sel
Pfeffer aus der Mühle
1 Limette
Frischer Koriander
Noriflocken
Wasabi-Erdnüsse
Wasabi-Dressing

Thunfisch und Lachs mit einem scharfen Messer in kleine, zirka 5 mm grosse Würfel schneiden.

Avocado halbieren, schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Gurke ungeschält waschen, halbieren entkernen. Zunächst in Streifen und dann in kleine Würfel schneiden. Das Grün der Frühlingszwiebeln in feine Röllchen schneiden. Eingelegter Ingwer grob hacken.

Alle Zutaten in einer Schüssel vorsichtig untereinander mischen, mit Sojasauce und Reiswein würzen. Je zirka 2 Teelöffel, je nach Geschmack etwas mehr oder weniger:

Dazu einen Schuss Wasabi-Dressing geben. Limettenschale darüber reiben.

Auf Teller anrichten, nach Belieben mit Koriander dekorieren und mit zerbröselten Wasabi-Erdnüsse und Noriflocken bestreuen.



Pappardelle mit Mangold, Pinienkernen und Blauschimmelkäse

(Vorspeise für 8 Personen)

125 ml Olivenöl
4 Knoblauchzehen, geschält
und gehackt
1 grosse Zwiebel, geschält
und gewürfelt
300 g Mangold (Krautstiel),
geputzt und in feine Streifen
geschnitten
Meersalz
frisch gemahlener schwarzer
Pfeffer

400 g frische Pappardelle
(siehe Anmerkung)

4 EL frisch gehackte glatte
Petersilie
50 g Pinienkerne, geröstet
125 ml Olivenöl extra vergine

100 g Blauschimmelkäse
(siehe Anmerkung)

1 unbehandelte Zitrone
(Saft und Schale)

2 Prisen Chiliflocken (nach
Belieben)

1. Das Olivenöl (125 ml) in einer Pfanne erhitzen.
Den Knoblauch darin hellbraun anbraten, dann die
Zwiebelwürfel hinzufügen und 3 Minuten anschwitzen.

Den Mangold und 80 ml Wasser in die Pfanne geben und
den Mangold etwa 3 Minuten zusammenfallen lassen, bis
er weich ist.

Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

2. Inzwischen die Pappardelle in reichlich Salzwasser al dente
garen und abgiessen. Die gegarten Nudeln zu dem
Mangold in die Pfanne geben.

3. Die Petersilie, die Pinienkerne und das Olivenöl hinzufügen
und alles gut vermengen.

Die Pappardelle auf 4 Teller verteilen.

4. Den Blauschimmelkäse darauf geben.

Jeweils etwas geriebene Zitronenschale, 1 Spritzer
Zitronensaft,

einige Chiliflocken und nach Geschmack etwas frisch
gemahlene schwarzen Pfeffer darüber geben.

Anmerkung:

Wenn Sie die Bandnudeln nicht selbst machen wollen, nehmen
Sie getrocknete. Statt Blauschimmelkäse schmecken auch
Ricotta, Ziegenfrischkäse oder Büffelmozzarella.



STEAK TAGLIATA MIT ROSMARIN-SÜßKARTOFFELN

Zutaten

(4 Personen)

600 g Entrecote

200 g Ruccola

50g Parmesanchips

4 Knoblauchzehen

160 g Cherrytomaten

2 große Süßkartoffel

2 Rosmarin

2 Esslöffel Balsamico-Essig

2 Teelöffel Chiliflocken

1 Teelöffel Oregano, getrocknet

100 ml Olivenöl



Das herzhafteste Steakfleisch schmeckt in Kombination mit Süßkartoffeln besonders gut. Durch die Tomaten und den Rucola erhält das Gericht zusätzliche Frische.

1 Den Ofen auf 200 °C vorheizen und das Rumpsteak aus dem Kühlschrank nehmen. In der Zwischenzeit die Tomaten halbieren. Die Süßkartoffeln ebenfalls halbieren und in Spalten schneiden. Die Blätter vom Rosmarinzweig entfernen und grob hacken. Die Knoblauchzehen mit der Messer-Rückseite zerdrücken.

2 Die Süßkartoffeln zusammen mit dem Knoblauch, Rosmarin, 1 EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer auf ein Backblech geben. Für ca. 20 Minuten in den Backofen schieben (oder bis diese goldbraun sind), nach 10 Minuten die Kartoffeln einmal wenden.

3 In der Zwischenzeit 2 EL Olivenöl, 1 EL Balsamico Essig, 1/4 TL Chiliflocken und 1/2 TL Oregano in einer kleinen Schale miteinander vermengen. Die Vinaigrette mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Das Steak von allen Seiten mit Salz und Pfeffer bestreichen, 1/2 EL Olivenöl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Das Fleisch in die Pfanne geben und ca. 2–3 Minuten von jeder Seite braten, bis eine dunkle Kruste entsteht. Nun das Steak auf ein Backblech legen und für

6–8 Minuten im Ofen weitergaren. Sobald das Fleisch fertig ist, aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen.

5 Die Vinaigrette sowie die Tomaten in dieselbe Pfanne geben, in der das Fleisch gebraten wurde. Auf niedriger Stufe (oder nur mit der Resthitze der Pfanne) kurz anschwitzen.

6 Den Rucola auf den Tellern verteilen. Steak-Scheiben und Süßkartoffel-Spalten darauflegen. Das Ganze mit Tomaten und der Vinaigrette garniert servieren.

Papaya-Carpaccio

Rezept für 4 -6 Personen

Zutaten

2 Papayas
3 Blut- oder Blondorangen
1 Passionsfrucht
1 Grapefruit
1 Zitrone
2-3 Esslöffel Zucker
½ Teelöffel Vanillepaste oder
Samen von ½ Vanilleschote
2 Eigelb
2 Esslöffel Pinienkernen
1 Schuss Prosecco oder champagner



Zubereitung:

Papayas schälen, längs halbieren und die Kernen herauslösen. Die Papayahälften kühl stellen.

Orangen filetieren und ebenfalls kühl stellen. Passionsfrucht halbieren und das Fruchtfleisch auslösen und bei Seite stellen.

Den Saft der Zitrone und der Grapefruit auspressen, mit dem Zucker, der Vanillepaste oder den Vanillesamen, sowie dem Eigelb in einer kleinen Pfanne unter ständigem Rühren aufkochen. Dann das Passionsfruchtfleisch beifügen, die Pfanne vom Herd ziehen und so weiter rühren bis die Sauce abgekühlt hat. Durch ein Sieb giessen und bis zum Servieren kühl stellen

Im einer trockenen Pfanne ohne Zugabe von Fett die Pinienkernen goldgelb rösten, dann grob hacken und beiseite stellen.

Kurz vor dem Servieren die Papayas in dünne Scheiben schneiden und dekorativ wie ein Carpaccio anrichten. Die Orangenfilet darüber Verteilen

In die Grapefruitsauce einen Schuss Prosecco oder Champagner geben und kurz umrühren. Die Sauce über die angerichteten Früchte geben.

Das Papaya-Carpaccio mit den Pinienkernen bestreuen und servieren.