



Fulehung-Chuchi  
3600 Thun



*Wie die ersten drei Tage im März, so die  
kommenden Jahreszeiten.*

*Wie der erste Tag, so wird der Frühling,  
wie der zweite, so der Sommer,  
wie der dritte, so der Winter.*

*Montag, 10. März 2014*

*Es bekocht Luch, Reto & Ueli*

*Goldbutt-Zucchetti Rollen*

*mit Basilikumrahm*

*Safrannudeln*

\*\*\*

*Randensuppe mit Meeretichschaum*

\*\*\*

*Schweinskottelset Lingara*

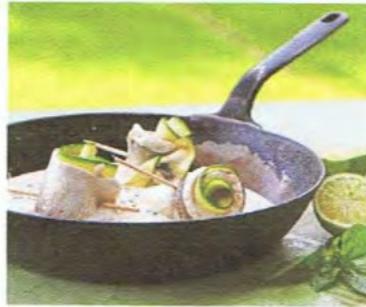
*Pommes Frites*

*Blumenkohl*

\*\*\*

*Dreierlei Tschlerone Schokoladenmousse*

## Goldbutt-Zucchini-Rollen auf Basilikumrahm



### Zutaten für 4 Personen (Hauptgang)

- 2 kleine Zucchini
- 600 g Goldbuttfilets
- Salz
- Pfeffer
- 1 Schalotte
- 1 Bund Basilikum
- 1 EL Butter
- 2 dl Gemüsebouillon
- 2 dl Halbrahm

1.

Zucchini mit einem Sparschäler längs in feine Zungen schneiden. Fischfilets kalt abspülen und mit Haushaltspapier trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Je 2 Zucchettizungen längs auf die Filets legen. Filets vom schmalen Ende her aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

2.

Schalotte und Basilikum hacken. Schalotte in Butter ca. 2 Minuten dünsten. Bouillon, Rahm und die Hälfte des Basilikums dazugeben. Goldbutt-Zucchini-Rollen in die Sauce legen und zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln.

3.

Rollen aus der Sauce heben, warm stellen. Sauce einköcheln lassen, bis sie sämig ist. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restlichen Basilikum beifügen. Felchenrollen mit der Sauce servieren.

## Randensuppe mit Meerrettichschaum



### Zutaten für 4 Portionen

- 50 g mehligkochende Kartoffeln
- 250 g gedämpfte Randen
- 1 EL Olivenöl
- ca. 1 cm Meerrettich
- 5 dl Bouillon
- 3 dl Vollrahm
- 1 Msp. Ingwerpulver
- Salz
- Pfeffer
- 10 g Sprossen, z. B. Randen- oder Zwiebelsprossen

1.

Kartoffel vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Randen schälen und in Stücke schneiden. Kartoffel im Öl dünsten, Randen dazugeben. Knapp die Hälfte des Meerrettichs fein dazureiben. Kurz mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen und zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Hälfte des Rahms zugeben und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Ingwer, Salz und Pfeffer abschmecken.

2.

Restlichen Rahm steif schlagen und restlichen Meerrettich fein dazureiben. Leicht salzen. Mit Meerrettich und wenig Salz abschmecken. Suppe anrichten und mit Meerrettichschaum und den Sprossen sofort servieren.

## Schweinssteak Zingara

4x Schweinssteak à 180g – 200g

## Zigeunersauce

50g Räucherspeck  
1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen,  
40g Mehl, 1 EL Tomatenmark,  
1 Gewürzgurke, 1/2 Brühe Bouillon,  
1 hartgekochtes Ei

Gewürfelten Speck ausbraten, feingehackte Zwiebel darin goldbraun anrösten, zerdrückten Knoblauch und Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Mit Mehl stauben, mit der Brühe aufgießen und würzen.

Gewürzgurke und kleingehacktes Ei der Sauce begeben.

## Pommes Frites

1kg Kartoffel ( Kochtyp C, mehlig, z.B. Pintje, Aula oder Likaria)

Waschen, schälen und in ca. 0,6 – 0,8cm breite Stäbchen schneiden.

Nach Wunsch frittieren und salzen

## Blumenkohl

1 Blumenkohl  
1 gekochtes Ei  
Paniermehl  
Petersilie

Blumenkohl rüsten und kochen

Butter zerlassen und gehacktes Ei begeben, die kleingeschnittene Petersilie begeben und mit dem Paniermehl zur gewünschten Konsistenz festigen

# Weisses TOBLERONE® Schokoladenmousse

Personen: 6-8

Zubereitungszeit: ca. 40 min und 3-4h auskühlen

## Zutaten:

- 300g weisse TOBLERONE
- 2 Eier
- 2 Esslöffel Puderzucker
- 4dl Rahm

## Zubereitung:

TOBLERONE in Stücke brechen und in eine Schüssel geben. Im nicht zu heissen Wasserbad (40 °C) schmelzen. Schüssel herausnehmen und Schokolade glattrühren.

Eier und Puderzucker in einer separaten Schüssel schaumig schlagen bis die Masse hell ist, sofort zur Schokolade geben und alles gut vermischen.

Rahm steifschlagen und sorgfältig unter die cremige Schokoladenmasse ziehen. Das Mousse mit Sichtfolie zudecken und drei bis vier Stunden kühl stellen. Am besten über Nacht kalt stellen bei 1-5 °C.

## Servieren:

Das Mousse mit zwei Löffeln abstechen, auf Dessertteller anrichten und mit Rahm und Früchte beliebig dekorieren.

# Dunkles TOBLERONE® Schokoladenmousse

Personen: 6-8

Zubereitungszeit: ca. 40 min und 3-4h auskühlen lassen

## Zutaten:

- 300g dunkle TOBLERONE (zartbitter)
- 2 Eier
- 2 Esslöffel Puderzucker
- 4dl Rahm

## Zubereitung:

TOBLERONE in Stücke brechen und in eine Schüssel geben. Im nicht zu heissen Wasserbad (50-60 °C) schmelzen.

Schüssel herausnehmen und Schokolade glattrühren.

Eier und Puderzucker in einer separaten Schüssel schaumig schlagen bis die Masse hell ist, sofort zur Schokolade geben und alles gut vermischen.

Rahm steifschlagen und sorgfältig unter die cremige Schokoladenmasse ziehen. Das Mousse mit Sichtfolie zudecken und drei bis vier Stunden kühl stellen. Am besten über Nacht kalt stellen bei 1-5 °C.

## Servieren:

Das Mousse mit zwei Löffeln abstechen, auf Dessertteller anrichten und mit Rahm und Früchte beliebig dekorieren.

