



Wildsau-Chuchi

Juni-Menu 2012

**Auberginen mit Ziegenkäse oder
Büffel-Mozzarella**

Königskrabbe mit Tapioka und Pomelo Salat

**Rindsfilet nach Teufelsart
Kartoffelgratin
Pfeffersauce**

Mascarpone-Soufflé mit Kirschen-Vanille-Kompott

Weine: Ceretto Blangé DOC 2009

**Marestel 2009, Roussette von Savoyen, The Cave of the
Priory. R. Barlet & Son. Aromen von roter Grapefruit,
Pfirsich und Mandeln.**

Abadia Retuerta, Pago Negralada 2006

Auberginen mit Ziegenkäse oder Büffel-Mozzarella (4 Personen)



2 Auberginen
Olivenöl

in 10 mm dicke Scheiben schneiden, grosszügig mit bepinseln. Auf einem Backblech beidseitig je 10 Min. backen, bis sich eine Kruste bildet. Auf Küchenpapier abkühlen lassen.

300 g Sherry- oder
Strauchtomaten

Olivenöl
Fleur de sel
2 EL Aceto Balsamico

halbieren, nebeneinander in eine feuerfeste Form schichten, grosszügig mit beträufeln und bei 100 Grad 60 Min. im Backofen garen. und darüber geben und weitere 60 Min. rösten, danach abkühlen lassen.
Zum Anrichten: Auf den Tellern die Auberginenscheiben mit den Tomaten belegen.

250 g Ziegenkäse (Rouffec)
oder Büffel-Mozzarella
1 Bd. Basilikumblätter,
gezapft,
Fleur de sel
Pfeffer
etwas Olivenöl

in Scheiben schneiden.

und darüber streuen und mit beträufeln. Käse auf die Tomaten legen.
Alle Zutaten weiter übereinander schichten, bis sie aufgebraucht sind.

Königskrabbe mit Tapioka und Pomelo Salat (4 Personen)



Pomelo-Salat:

400 g schwere Pomelo
(Kreuzung aus Pampelmuse und Grapefruit)

auseinanderzupfen, respektive die ca. 3 mm grossen Stücke (ohne Haut) von Hand auslösen.

180 ml Yuzusaft
100 g Vollrohrzucker
(Mascobado)

zusammen aufkochen.

100 ml Limoncello
20 g Kaffir-Limonenblätter
über 80 g frischen Ingwer

in Scheiben schneiden und dazugeben. Den warmen Saft über die Pomelo-Segmente schütten und das ganze 30 Min. ziehen lassen.

Königskrabbe:

80 ml Geflügelfond (weiss)
10 ml Yuzusaft
15 g frischen Ingwer

hineinreiben und alles zusammen aufkochen. Mit Salz abschmecken.

20g Tapioka

einrühren und bei gelegentlichem Rühren etwa 15 Min. leicht kochen lassen. Achtung: Anbrenngefahr. Sobald der Brei weich ist, von der Platte nehmen.

6 frische Korianderblätter
einen Spritzer Sesamöl

hacken und zugeben. Nochmals abschmecken.

240 g Königskrabben-Beine

in einen Portionen-Ring drücken, etwas warmen Tapioka (in der Schale) darauf verteilen. Die Form wechschichtig auffüllen.

Im Ofen kurz erwärmen. Ring entfernen, Pomelo-Salat darüber anrichten.

Rindsfilet nach Teufelsart (4 Personen)



Nehmen Sie die Rindsfilets (siehe unten) etwa vier Stunden vorher aus dem Kühlschrank.

Kartoffelgratin:

500 g Kartoffeln

Backofen auf 120 Grad erwärmen.
waschen, schälen und in 1 mm dicke Scheiben schneiden.
Diese auf einem Tuch trocknen.

1 dl Milch,
2.5 dl Rahm
1 EL Butter
1 Knoblauchzehe
2 Thymianzweiglein
weisse Pfeffer,
etwas Piment d'Espelette
etwas geriebener Muskatnuss

und
zusammen aufkochen.
schälen und hineinpresse.
zupfen und ebenfalls beifügen, mit

und
abschmecken. Köcheln lassen und die Kartoffeln zugeben,
nach einigen Minuten bindet die Stärke den Rahm. In eine
ausgebutterte, feuerfeste Form so flach wie möglich füllen,
evtl. 2 Formen verwenden. 2 Std. bei 120 Grad im Ofen
backen. Falls das Gratin zu braun werden sollte, evtl. mit
Alufolie bedecken. Backofen auf 80 Grad reduzieren.

40 ml Traubenkernöl
4 Rindsfiletmittelstücke
(à 200 g)

in einer Sauteuse hoch erhitzen.
darin scharf auf jeder Seite rund 2 Min. anbraten und
anschliessend im Ofen mit dem Gratin abstehen lassen. Das
Öl aus der Bratpfanne abgiessen, Pfanne mit Küchenpapier
auswischen.

Pfeffersauce:

30 g schwarze Pfefferkörner

50 g Butter
40 ml Noilly Prat
40 ml trockenen Weisswein
1 dl Vollrahm

im Mörser grob zerstoßen und in der Bratpfanne anrösten,
bis der Pfeffer zu riechen beginnt. Dann
darin schmelzen lassen.
und
dazugiessen. Leicht einkochen lassen.
dazugiessen und nochmals etwas einreduzieren lassen.
Die Sauce mit dem Fleischsaft anreichern.

Mascarpone-Soufflé mit Kirschen-Vanille-Kompott (4 Personen)



Soufflé:

120 g Mascarpone
80 g Quark
65 g Zucker
50 g Maizena
3 Eigelb
wenig Orangen- und
Zitronenzesten
1 Prise Salz
3 Eiweiss
etwas Zucker

etwas Butter
etwas Zucker

mit

und
gut in einer Patisserieschüssel verrühren
mit
steif schlagen. Eischnee unter die Mascarpone-
masse ziehen. Souffléformen mit
einfetten und mit
bestreuen. Bei 190 °C für 15 Min. ins Wasserbad
(z.B. Eisenpfanne mit Kartoneinlage) geben.

Kirschen-Vanille-Kompott:

1 Zimtstange
2 Vanillestangen
2 Lorbeerblätter
2 Sternanis
200 g Zucker
2 dl Portwein
2 dl Rotwein
400 g Kirschen (entsteint)

zusammen aufkochen.
dazugeben, 5 Min. leicht köcheln lassen, danach heiss
in ein Einmachglas abfüllen