



April-Chochete Schärbe-Chuch

Menu:

Arbeits-Apéro: Guacamole (Mexiko)

Pfefferlachs mit Rahmkartoffeln

**Entenbrüstchen
Indischer Reis
Apfel-Sellerie-Sauce "Madras"**

Moscato-Sabayon mit Blätterteigflûtes

Weine:

Selection RxS, 2009, Weingut zum Sternen, Würenlingen

**Optimius, Garanoir-Malbec, Goldwand AOC, 2009,
Rebgut Goldwand, Ennetbaden**

Thema:

Ein Touch exotisch

Bemerkung:

Chef du jour: Hansruedi



Rezept: Guacamole - Mexiko

Art: Arbeitsapéro

Zutaten:
(4 Personen)

2	reife Avocados
1	rote Chilischote
2	gelbe Tomaten
1	kleine rote Zwiebel
1	Korianderzweig
1	Limette (Saft)
¼ TL	Meersalz

Vorbereitung:

- Chilischote entkernen, in sehr feine Streifen schneiden
- Avocados halbieren, Stein und Schale entfernen
- Tomaten schälen, Stielansatz und Kerne entfernen
- Tomatenfleisch in Würfelchen schneiden
- Zwiebel fein hacken
- Korianderblätter abzupfen, fein hacken

Zubereitung:

- 2 Avocadohälften in Schüssel mit Gabel zerdrücken
- Restliche Avocados in Würfelchen schneiden
- Chili, Tomaten, Zwiebeln, Koriander und Avocadowürfelchen unter die Avocadomasse rühren
- Mit Limettensaft und Salz abschmecken

Bemerkungen:

Rezept: Pfefferlachs

Art: Vorspeise

Zutaten:
(4 Personen)

- 600 g Frischlachsfilet
- Meersalz
- 5 g schwarze Pfefferkörner
- 5 g Wacholderbeeren
- 5 g Senfkörner
- Olivenöl
- Saft und Schale 1 Zitrone (unbehandelt)

Vorbereitung:

- Lachs mit Meersalz würzen
- Pfefferkörner, Wacholder, Senfkörner im Mörser grob zerstossen
- Mit Olivenöl und abgeriebener Zitronenschale zu Marinade rühren
- Obere Seite des Lachsfilets damit einstreichen, gut andrücken

Zubereitung:

- Lachs in beschichteter Bratpfanne in Olivenöl auf beiden Seiten braten.
- Fisch sollte innen noch rosa sein

Bemerkungen:

Rezept: Kartoffeln

Art: Beilage zu Vorspeise

Zutaten: 300 g Kartoffeln, festkochend (Charlotte, La Ratte)
(4 Personen) 1 MS Kümmel
100 g Mayonnaise
Doppelrahm
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl
Balsamico bianco
Kräuter nach Bedarf

Vorbereitung:

- Kartoffeln in gesalzenem Wasser mit Kümmel weichkochen
- Schälen und in Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen
- Mit Olivenöl und Balsamico marinieren
- Mayonnaise mit Doppelrahm und wenig Balsamico zu cremiger Sauce verrühren, mit Pfeffer abschmecken

Zubereitung:

- Kartoffelscheiben auf flachen Tellern auslegen,
- Mit etwas Sauce beträufeln
- Pfefferlachs darauf anrichten

Bemerkungen:

Rezept: Entenbrust

Art: Hauptspeise

Zutaten: 2 - 3 Entenbrüstchen (je nach Grösse)
(4 Personen) Salz
Pfeffer aus der Mühle
Bratbutter

Vorbereitung:

- Ofen auf 80° vorheizen, Platte mitwärmen
- Entenbrüstchen auf Hautseite mit scharfem Messer gitterartig einschneiden
- Fleischseite kräftig mit Salz und Pfeffer würzen

Zubereitung:

- Bratbutter rauchheiss erwärmen
- Zuerst auf Hautseite 3 Min., dann auf Fleischseite 1 Min. braten
- Sofort auf vorgewärmte Platte geben und ca. 1 Std. nachgaren lassen.

Bemerkungen:

Rezept: Basmati-Reis

Art: Beilage

Zutaten: 200 g Basmatireis
(4 Personen) Salz

Vorbereitung: – Reis mit kaltem Wasser abspülen, bis Wasser klar

Zubereitung:

- Reis in Pfanne geben, 6 dl Wasser zugeben
- Mit ¼ TL Salz aufkochen
- 5 Min. sprudeln lassen, dann auf kleinster Stufe 13 Min ziehen lassen

Bemerkungen:

Rezept: **Apfel-Sellerie-Sauce "Madras"**

Art: **Sauce zu Hauptspeise**

Zutaten:
(4 Personen)

1 EL	Korianderkörner
4	Kardamomkapseln
1 TL	Kreuzkümmel
1 TL	Fenchelsamen
3 EL	weisse Sesamsamen
2 TL	scharfe Currymischung
2 TL	milde Currymischung
½ TL	Kurkuma
2 EL	Olivenöl
	zerquetschte Korianderwurzeln von ½ Bund Koriander
2 dl	Kokosnusscreme
1 dl	Gemüsefond
2	säuerliche Äpfel
1	Bundzwiebel
2	kleine Spross Stangen-/Staudensellerie
1	grüner Thai-Chili
1 TL	Meersalz

Vorbereitung:

- Alle Gewürzkörner und Gewürzsamen im Mörser zerstoßen
- Äpfel schälen, entkernen, klein würfeln
- Zwiebel fein schneiden
- Sellerie schälen, fein würfeln
- Chili aufschneiden, entkernen

Zubereitung:

- Alle Gewürzkörner und -samen rösten, bis angenehmer Duft
- Curry, Kurkuma, Olivenöl und Korianderwurzel kurz mitrösten
- Hälfte der Kokosnusscreme zugeben, aufkochen
- Unter ständigem Rühren köcheln, bis zur Creme eingekocht
- Restliche Kokoscreme und Gemüsefond zugeben
- Bei mittlerer Hitze 10 Min. kochen lassen
- Sauce durch Sieb drücken, in Pfanne zurückgeben
- Äpfel, Zwiebel, Sellerie und Chili zur Sauce geben
- Bei mittlerer Hitze 10 Min. köcheln lassen
- Mit Salz abschmecken

Bemerkungen:

Rezept: Moscato-Sabayon mit Blätterteigflûtes

Art: Dessert

Zutaten:
(4 Personen)

2 EL	Zitronensaft
4	Blätter Pfefferminze
30 g	Rohzucker
1 dl	Wasser
2 dl	Moscato
6	Eigelb
80 g	Blätterteig
Mehl zum Auswallen	
1	Eiweiss
1 TL	Zucker
1 TL	Blütenkandiszucker

Pfefferminze (Garnitur)

Vorbereitung:

- Backofen auf 200° vorheizen
- Teig ca. 3 mm dünn auswallen, in 1 cm breite Streifen schneiden
- Leicht ineinander verdrehen und auf Backpapier legen
- Eiweiss mit Zucker halb steif schlagen
- Teig damit bestreichen, mit Kandiszucker bestreuen
- In Ofenmitte ca. 15 Min. backen, auskühlen lassen

Zubereitung:

- Zitronensaft, Minze, Zucker und Wasser aufkochen
- 1 Min, köcheln lassen, durch Sieb streichen
- Sud, Moscato und Eigelb in weiter Schüssel verquirlen
- Ca. 5 Min. über heissem Wasserbad zu luftiger Masse schlagen
- Wenn dickflüssig, von Pfanne nehmen, weiterschlagen
- in Dessertschalen anrichten
- Mit Flûtes servieren
- Mit Pfefferminzstreifen garnieren

Bemerkungen: