



Februar Chochete 2011 "Molekulare Experimente"

Chef du jour: Erik Stettler

Aperitif:

Sardellen-Crostini
Geräucherte Forellenfilets auf Pumpernickel
Champignons mit würziger Krabbenfüllung

Suppe:

Safranierte Fischsuppe im Glas
mit Limetten Air

Vorspeise:

Rauchlachstatar mit Wasabi Air

Hauptgang:

Kalbsfiletmedaillons in Milch gegart,
auf Karottenpüree, mit Apfelgelee Würfelchen

Dessert:

Preiselbeerparfait



Aperitif

Crémant de Loire

Sardellen-Crostini

Zutaten:

- 5 Sardellenfilets, fein gehackt
- 1 gehäufte EL Mascarpone
- 4 dünne Scheiben Pariserbrot
- wenig gehackte Petersilie

Zubereitung:

1. Das Brot toasten.
2. Die Zutaten für den Belag gut mischen, abschmecken und auf die Brote verteilen.
3. Mit gehackter Petersilie garnieren.

Geräucherte Forelle auf Pumpernickel

Zutaten:

- 4 kleine Scheiben Pumpernickel
- Butter
- Meerrettich
- 4 kleine Salatblätter vom Herz
- 4 kleine Stück Forellenfilets
- 2 Zweiglein Dill

Zubereitung:

1. Aus dem Pumpernickelbrot beliebige Formen von etwa 2 $\frac{1}{2}$ cm Durchmesser ausstechen oder in Form schneiden.
2. Die Butter mit wenig geriebenem Meerrettich vermischen und die Pumpernickelscheiben damit bestreichen.
3. Salatblättchen darauf geben, mit einem Stück Forellenfilet belegen und mit Dill garnieren.

Champignons mit würziger Krabbenfüllung

Zutaten:

- 8 weisse Champignons (gross)
- Butter
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 30 ml trockener Wermutwein
- 30 ml Sahne
- 50 gr gekochtes Krabbenfleisch
- 1 El Zitronensaft
- 1 El fein gehackte grobblättrige Petersilie
- Cayennepfeffer

Zubereitung:

1. Backofen auf 220° C (Umluft 200° C) vorheizen. Ein Backblech mit Öl bepinseln.
2. Die Stiele von den Pilzen trennen und fein hacken. Die Pilzhüte leicht salzen und mit der runden Seite nach oben auf das vorbereitete Backblech legen und im vorgeheizten Ofen 10 Minuten oder so lange garen, bis sie weich sind.
3. Inzwischen in einer mittelgrossen Pfanne die Butter zerlassen; darin die Zwiebeln und die zerkleinerten Pilzstiele unter Rühren anbraten, bis die Zwiebel weich zu werden beginnt. Cayennepfeffer, Wermut und Sahne zugeben und zum kochen bringen. Die Wärmezufuhr reduzieren und das Ganze in der offenen Pfanne unter gelegentlichem Rühren 10 Minuten oder so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit nahezu eingekocht ist.
4. Die Pfanne vom Herd nehmen, das Krabbenfleisch, die Petersilie und den Zitronensaft unterrühren.
5. Die Pilzhüte mit jeweils einem knapp gehäuften Teelöffel der warmen Krabbenfleischmasse füllen.



Safranierte Fischsuppe mit Limettenair Mineralwasser

Zutaten für 4 Personen:

- 40 gr Olivenöl
- 50 gr Zwiebel, fein gehackt
- 200 gr Fenchel
- 100 gr Karottenstreifen
- 150 gr Weisswein
- 10 dl Bouillon
- 300 gr Fisch, verschiedene Sorten
- wenig Safran

Zubereitung:

1. Fenchel, Karotten in Streifen schneiden.
2. Olivenöl erwärmen, Zwiebel, Fenchel und Karotten andünsten.
3. Mit Weisswein ablöschen, mit Bouillon aufgiessen, wenig einreduzieren.
4. Safran und Fisch beifügen und ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Limettenair:

- 30 gr Limettensaft
- 100 gr Wasser
- mit Salz und Pfeffer abschmecken
- 0.5 gr Lecithin (Magic Powder)

Limettensaft mit Wasser vermischen, Lecithin beifügen und zu einem Air verarbeiten.



Rauchlachstartar mit Wasabi Air

Riesling Trocken

Zutaten für 4 Portionen:

- 400 gr Geräucherter Lachs
- 125 gr Magerquark
- 20 gr Zwiebeln, fein gehackt
- etwas Limettenezeste zur Dekoration
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Geräucherter Lachs in kleine Würfel schneiden.
2. Mit Magerquark vermischen und Zwiebeln darunter geben.
3. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Wasabi Air:

- 10 gr Wasabipaste
- 270 gr Gemüsebouillon
- 2 gr Lecithin (Magic Powder)

Wasabipaste mit Gemüsebouillon vermischen, Lecithin beifügen und zu einem Air verarbeiten.

Anrichten:

Vom Lachstartar mit zwei Löffeln Nocken formen und auf Teller anrichten. Etwas Limettenezeste als Dekoration auf Teller verteilen und mit einem Suppenlöffel Wasabi Air in der Mitte hinzugeben.



Kalbsfiletmedaillons in Milch gegart, auf Karottenpüree

Zürichsee AOC Blauburgunder

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Kalbsfiletmedaillons, je 70 gr
- 1 dl Milch
- 30 gr flüssiger Honig
- 4 Vakuumbbeutel
- 4 Rosmarinzweige

Zubereitung:

1. Die Kalbsfiletmedaillons in die Vakuumbbeutel legen, Milch und Honig verrühren, auf die 4 Beutel verteilen, Beutel verschliessen.
2. Grosse Pfanne mit Wasser füllen, auf 65 ° C erhitzen. Die Vakuumbbeutel hineinlegen, bei 65 ° ca 12 Minuten ziehen lassen.
3. Die Kalbsfiletmedaillons aus dem Vakuumbbeutel nehmen. In einer Pfanne etwas Öl erwärmen, Medaillons kurz anbraten, am Schluss für den Geschmack den Rosmarin beifügen, würzen.

Bemerkung:

Wenn das Wasserbad wärmer als 65 ° C ist, flockt die Milch aus.

Karottenpüree:

- 1 TL Olivenöl extra vergine
- 10 gr Zwiebeln, fein gewürfelt
- 100 gr Karotten, geschält und klein gewürfelt
- 2 dl Gemüsebouillon
- Salz, Pfeffer

Für das Karottenpüree Olivenöl erwärmen, Zwiebeln andünsten, Karotten mitdünsten, ablöschen mit der Gemüsebouillon, Karotten weich kochen, abschmecken mit Salz und Pfeffer. Pürieren.

Apfelgelee:

1.2 dl Apfelsaft
2 gr Gellan

Den Apfelsaft aufkochen, Gellan untermixen, in eine Terrineform giessen. Stocken lassen und in Würfelchen schneiden.

Anrichten:

Mit dem warmen Karottenpüree auf die Teller einen Spiegel giessen, Kalbsfiletmedaillon aufschneiden, auf das Karottenpüree legen, mit Rosmarin und Apfelgeleewürfelchen garnieren.



Preiselbeerparfait

Zutaten für 4 - 6 Personen:

- 2 Eier
- $\frac{1}{2}$ dl Zucker
- $1 \frac{1}{2}$ dl Preiselbeerkonfitüre
- 3 dl Schlagsahne
- Schlagsahne und Preiselbeerkonfitüre
zum Garnieren

Zubereitung:

1. Ei und Zucker schaumig schlagen und die Preiselbeerkonfitüre vorsichtig unterheben.
2. Die Sahne steif schlagen und bis auf einen kleinen Rest ebenfalls hinzugeben.
3. In Portioniergläser oder Formen füllen und mindestens 4 Stunden im Gefrierschrank stehen lassen.

Anrichten:

Das Eis etwa 5 - 10 min vor dem Servieren herausnehmen. Mit etwas Schlagsahne und etwas Preiselbeerkonfitüre garnieren.

Die Weine:



Crémant de Loire AOC Brut

Loire, Bouvet Ladubay

Traubensorten: Chenin Blanc, Chardonnay

Alkoholgehalt: 12.5 %

Helles Zitronengelb mit feiner Perlage. Quitten und Birnenblüten in der eleganten Nase, auch weisse Johannisbeeren und Holunderblüten dahinter. Feingliedrige Mousse im cremigen Gaumen, ansprechende Balance zwischen zitrusartiger Frische und honigbetonter Fruchtsüsse, nun auch Ananas und dezente Briochenoten, tänzerisch bis ins pfirsichartige Finale.



2008 Riesling Trocken

Graf Burgenthal Rheinhessen, Weingut Becker Landgraf

Traubensorten: Riesling

Alkoholgehalt: 12.0 %

Leuchtendes Gelb mit goldgrünem Schimmer. Frische Ananas und weisser Pfirsich in der fruchtbetonten Nase, Mirabellen, Litchi und zarte Akazienhonignoten dahinter. Tänzerischer Gaumenfluss mit grossartiger Balance zwischen frischer Zitrusfrucht und cremiger Fülle, feine Mineralik in der Mitte, an Mandelblüten erinnernd, wieder viel gelbe Frucht und weisse Frucht sowie Ananas in allen Facetten, begleitet von verführerischer Exotik bis ins traubige Finale.



2008 Zürichsee AOC Blauburgunder

Staatskellerei Zürich

Traubensorten: Blauburgunder

Alkoholgehalt: 12.5 %

Rubinrot. Warmes und reifes Pinotbouquet in der Nase. Im Gaumen ein fruchtiger Waldbeerenmix. Nachhaltiges Finale.