



Chochete vom 4. April 2011

Tartar von grünen und weissen Spargeln
an Bärlauchvinaigrette

Ganze Barbie Ente (F) an rosa Pfefferjus
Konfit von Cavaillon Melonen
Hausgemachte Spätzli

Lauwarmer Rhabarber-Mandelpudding
Erdbeer-Kiwisalat
Zitronenmelisse

Vorspeise

Tartar von grünen und weissen Spargeln

- Zutaten für
4 Personen**
- 200 gr. weisse Spargeln
 - 200 gr. grüne Spargeln
 -
 - 40 gr. Thomy Senf blau (mild)
 - 20 gr. Zucker
 - 5 gr. Salz
 - 50 gr. Wasser
 - 6 gr. Sherryessig
 - 50 gr. Echalotten fein geschnitten
 - 1 Bd. Bärlauch fein geschnitten
 - Pfeffer aus der Mühle

- Zubereitung:**
1. weisse und grüne Spargeln im Wasser kochen, etwas Olivenöl ins Wasser geben.
 2. Die Spargeln schräg in ca. 1 cm lange Stücke schneiden, die Spitzen länger lassen und als Garnitur verwenden.
 3. Für die Vinaigrette sämtliche Zutaten gut miteinander Vermengen und am Schluss mit Pfeffer abschmecken. Wer es mag, kann am Schluss auch noch etwas Tomatenconcassé begeben.

Hauptspeise

Ganze Barbarie Ente (F) an rose Pfefferjus Konfit von Cavailon Melonen Hausgemachte Quarkspätzli

- Zutaten für 4 Personen**
- 2 Stk. Barbarie Ente ca. 1.2 kg gerupft und ausgenommen
 - 0.1 kg Gemüse-Mirepoix (Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Lauch)
 - 0.1 kg Apfel (Gala) in Würfel geschnitten
 - 0.1 Ltr. Erdnussöl (zum Anbraten)
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver und ein Hauch Ingwer

- Zubereitung:**
1. Die ausgenommene und gerupfte Ente mit der Würzmischung gut einmassieren. Das geschnittene Gemüse-Mirepoix und die Äpfel miteinander mischen und die Ente damit stopfen (je nach Geschmack kann hier noch zusätzlich mit frischen Kräutern ergänzt werden, Rosmarie/Thymian/Salbei).
 2. Von allen Seiten in einer Kasserolle bei mittlerer Hitze anbraten und anschliessend im Ofen bei C° 200 ca. 14 Min. im Ofen Braten. Nun mit der Marinade bepinseln und nochmals ca. 8-10 Min. im Ofen braten. (Rezept siehe unten)

- Wichtig**
- Da die Barbarie Ente von sehr guter Qualität ist empfiehlt es sich, diese nicht zur Gänze durchzubraten. Ja nach Apparatur beträgt die Garzeit im Ofen 15- bis 20 Min.
- Auf ein Tranchierbrett legen und die beiden Brüste mit den zugehörigen Flügeln auslösen, diese sollten noch schön rosa sein. Nun die Keulen auslösen und nochmals C° 160 ca. 10 min. im Ofen braten (da die Keulen bien cuit sein müssen).
- Die ausgelösten Brüste tranchieren und mit dem Flügel auf einem Teller anrichten, mit beliebigen Garnituren und Beilagen servieren.

Süss-Sauer Marinade für Barbarie Ente

Zutaten für 12 Personen	– 200 g	Austersauce
	– 250 g	Sojasauce
	– 300 g	Honig
	– 25 g	Sesamöl
	– 10 g	Sesampaste
	– 0.25 Ltr.	Reisessig
	– 10 g	Salz
	– 150 g	Ketchup
	– 25 g	Maizena

- Zubereitung:**
1. Alle Zutaten zusammen vermengen, in einem flachen Topf unter stetem rühren aufkochen lassen.
 2. Anschliessend durch ein Sieb passieren und kaltstellen

Diese Marinade benötigt man um die Ente in der Schlussphase (letzte 10 Min. im Ofen) glasieren.

Konfit von Cavailon Melonen

Zutaten für 4 Personen	– 500 g	Cavaillon Melonen
	– 300 g	Zucker
	– 1.5 dl.	Kräuteressig
	– 2 dl.	Wasser
	– 6 g	Englisch-Senfpulver
	– 10 g	Honig

- Zubereitung:**
1. Die Cavaillon Melonen im ganzen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Nun die Melonen in Schiffchen schneiden und nochmals in der Länge halbieren.
 2. Wasser, Zucker, Kräuteressig, Englisch-Senf und Honig zusammen aufkochen und bei mittlerer Hitze zur Hälfte einreduzieren lassen. Die Flüssigkeit heiss über die geschnittenen Melonen giessen und auskühlen lassen

Kurz vor dem servieren erwärmen und sichelförmig auf Teller anrichten.

Quarkspätzli

Zutaten für 4 Personen	– 300 g	Weissmehl
	– 6 Stk.	Frischeier
	– 0.15 kg	Magerquark
	– 0.06 Ltr.	Milch
		Salz, Pfeffer und etwas Muskat

- Zubereitung:**
1. Mehl, Eier und Magerquark in eine Schüssel geben und zusammen mit der Milch verrühren und kneten, bis der Teig Blasen wirft. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken
 2. Nun die Spätzlimasse durch das Sieb in kochendes, gesalzenes Wasser treiben und darauf achten, dass die Spätzli gut aufkochen.
 3. Sobald die Spätzli aufgekocht sind, diese abschrecken.
 4. Für das Braten der Spätzli sollten diese gut abgetropft sein, da sie sonst an der Pfanne haften bleiben und so keine schöne Farbe annehmen.

Dessert

Rhabarber-Mandelpudding

Zutaten für 4 Personen	– 400 g Rhabarber geschält, in 5 cm Würfel schnitten
	– 10 g Butter
	– 10 g Zucker
	– 1.25 dl Milch
	– 12 g Cremepulver Vanille
	– 1 Eigelb
	– 2 Eier
	– 40 g Zucker
	– 30 g Mandeln gehobelt, leicht geröstet

- Zubereitung:**
1. Rhabarber in flachen Topf mit Butter und Zucker andünsten, sollte dabei die Form nicht verlieren, also nicht zu lange.
 2. Rhabarber in ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen.
 3. Die Rhabarbersaft der Milch aufkochen und mit dem Cremepulver abbinden. (Das Cremepulver mit einem kleinen Teil der kalten Milch anrühren und anschliessend in die heisse Milch geben. Gut umrühren während die Masse aufkocht.)
 4. Die Rhabarber-Crememasse auskühlen lassen (Handwarm)
 5. Eigelb und Eier gut verrühren und mit Rhabarber, Zucker, gerösteten Mandel und der Crememasse vermengen.
 6. In die Timbaleformen zu 2/3 einfüllen und bei C° 150 etwas 30 Min. im Ofen backen.

Sehr wichtig dabei ist, dass etwas Wasser auf dem Blech vorhanden ist, ca. 1/5 der Timbaleformen. Da sonst der Boden der Formen zu viel Hitze aufnimmt.

Nach dem Backen sofort stürzen und lauwarm servieren.