



Chochete vom 2. April 2012

**Ravioli von schottischem Wildlachs
auf Bärlauchzabaione**

**Medaillons von bretonischem Seeteufel an
Safranschaum
mit grünem Spargel und Camarguereis**

**Zitronengrascrème
mit saisonalem Früchtekompott**

Ravioli von schottischem Wildlachs 4 Personen

Ravioliteig

Zutaten: 200 gr Weissmehl, durch ein Sieb passieren
 85 gr Eier frisch, leicht aufgeschlagen
 2 cl Olivenöl
 4 cl Wasser
 Salz zum Würzen

Mit Mehl einen Kranz formen, in der Mitte ein Loch freilegen und darin die Eier, das Öl, Salz und das Wasser eingeben. Alle Zutaten miteinander vermengen und zu einem festen Teig verarbeiten. Kneten bis er geschmeidig ist und anschliessend für mind. 1 Std. zugedeckt ruhen lassen.

Danach ca. 2 mm dick auswallen, mit dem Teigroller in quadratische Vierecke schneiden, an den Rändern mit lauwarmem Wasser bestreichen, mit der Lachsfarce in der Mitte füllen und mit einem gleichen Teil Ravioliteig bedecken

In leicht kochendem, gesalzenem Wasser auf den Punkt garen und sofort servieren.

Lachsfarce

Zutaten: 200 gr Schottischer Wildlachs, ohne Haut und entgrätet
 0.85 dl Vollrahm 35%
 15 gr Eiweiss, steif geschlagen
 3 gr Dill frisch, gehackt
 Salz, etwas Cayennepfeffer

Den Lachs in 1 cm Würfel schneiden, zusammen mit dem Rahm und den Gewürzen im Cutter fein pürieren (darf nicht zu lange püriert werden!).

Das steifgeschlagene Eiweiss und den gehackten Dill unterheben und auf die Ravioli-Quadrate verteilen.

Wer es mag, kann in die Lachsfarce eine Spur Pernod geben, verleiht den Ravioli einen Hauch von Côte d'Azur

Vorspeisenportion = 5-6 Stück Ravioli

Bärlauchzabaione 4 Personen

Zutaten:

- 100 gr Eigelb past. oder frisch
- 1 dl Weisswein
- 0.3 dl Fischfumet
- 30 gr Bärlauch
- Salz, Pfeffer

Sämtliche Zutaten im Bechermixer fein pürieren und gut abschmecken.

Die Zabaione a la Minute im Wasserbad aufschlagen, als Spiegel in das Anrichtegeschirr geben, die Pasta darauf verteilen und auf die Pasta noch ein paar Streifen ziehen.

(Vorsicht: Zabaione kann sehr schnell gerinnen, wenn das Wasserbad zu heiss ist)

Seeteufelmedaillons 4 Personen

Zutaten: 700 gr Seeteufelfilet aus der Bretagne (Beste Qualität)
 1 dl Olivenöl extra vergine
 Meersalz, Pfeffer schwarz aus der Mühle

Das Seeteufelfilet gut parieren und in ca. 50 gr Medaillons schneiden.

Olivenöl in die Bratpfanne geben und erhitzen, nicht zu heiss werden lassen!

Nun die Medaillons in der Pfanne auf jeder Seite kurz braten (ca. 1 Min.) und danach an der Wärme abstehen lassen.

Kurz vor dem Anrichten mit etwas Meersalz und ganz wenig schwarzem Pfeffer abschmecken.

!! Seeteufel muss zwingend in der Mitte noch leicht glasig sein, zu starkes Braten lässt den Fisch sehr schnell austrocknen!!

Es werden 3 Medaillons pro Person serviert.

Fischvelouté 4 Personen

Zutaten:

1.5 dl	Fischfond
0.5 dl	Weisswein (trocken)
2 dl	Vollrahm
15 gr	Echalotten, eminciert
10 gr	Butter
5 gr	Mehl zu stäuben
	Salz, Pfeffer weiss, wenig Cayenne

In einer Sauteuse die Butter schmelzen lassen und darin die Echalotten glasieren.

Mit dem Mehl leicht stäuben und mit dem Weisswein ablöschen.

Mit dem Fischfond aufgiessen und etwas einreduzieren lassen.

Nun mit dem Rahm verfeinern, abschmecken und durch ein Etamine (feines Spitzsieb) passieren.

!! Diese Sauce gilt als Basis für diverse Ableitungen; Safransauce, Pernodsauce, Basilikumsauce etc. !!

Grüner Spargel 4 Personen

Zutaten: 800 gr Grüner Spargel, hintere Hälfte leicht abgeschält
 4 Lt Wasser, gut gesalzen, eine Prise Zucker

Den gerüsteten Spargel in das siedende Wasser geben und auf den Punkt abkochen. Keine Zitrone begeben, da sich sonst der Spargel braun verfärbt

Ergibt pro Person 150 gr Spargel.

Camarguereis 4 Personen

Zutaten:

- 150 gr Camarguereis (roter Wildreis)
- 1.5 dl Leichte Gemüsebouillon
- 3 cl Olivenöl
- 15 gr Echalotten, eminciert
- 3 gr Knoblauch, gehackt
- 15 gr Butter
- 1 Stk Lorbeerblatt

In einer Sautoire die Butter schmelzen lassen und darin die Echalotten und den Knoblauch glasieren.

Den Camarguereis beigeben und kurz glasieren, Lorbeer beigeben und mit der Gemüsebouillon aufgiessen.

Kurz aufstossen lassen, gut umrühren und dann mit dem Deckel im Ofen bei ca. 200°C ca. 12 – 15 Min. fertig garen (sollte noch einen leichten Biss haben).

Zitronengrascrème 4 Personen

Zutaten:

2.5 dl	Milch
50 gr	Zucker
25 gr	Vanillecrèmepulver
25 gr	Eigelb
1.3 dl	Vollrahm, geschlagen
25 gr	Zitronengras, geschnitten
1 Stk	Limone

Die Milch mit dem Zitronengras aufkochen lassen und anschliessend durch ein Etamine passieren.

Nun den Zucker mit dem Eigelb und dem Vanillecrèmepulver verrühren.

Die heisse Milch unter die Eigelbmasse rühren und unter ständigem rühren auf dem Herd aufkochen lassen.

Auskühlen lassen und den geschlagenen Rahm unterheben.

In beliebige Schalen abfüllen, ausgarnieren mit etwas Zitronengras und Limonenabrieb.

Ergibt ca. 100 gr. Crème pro Person