



Chochete vom 4. April 2016

**Asiatische Currysuppe
mit Riesencrevetten**

**Kaninchenrückenfilet und Lamm im
Rohschinkenmantel mit
Bärlauch Polenta-Soufflé und Gemüse**

Elsbeths Osterkuchen

Asiatische Currysuppe mit Riesencrevetten

- Zutaten:**
- 50g Zwiebeln grob gehackt
- Curryrahmsauce**
- 50g Apfel geschält und gewürfelt
 - 50g Banane geschält und geschnitten
 - 10g Erdnussöl
 - 5g Tomatenmark
 - 10g Kokosraspel
 - 15g Currypulver
 - 4dl leichte Hühnerbouillon
 - 2 Knoblauchzehen
 - 10g Kikkoman Sojasauce
 - 10g süsses Sojasauce (Ketjap Manis)
 - 1/2TL Samba Oelek
 - 3cl Orangensaft
 - 1dl Vollrahm
 - Salz Mischung und Pfeffer aus der Mühle

- Zutaten:**
- 7.5dl Curryrahmsauce (siehe Rezept oben)
- Currysuppe**
- 0.7dl Hühnerbouillon
 - 1.5dl Kokosmilch ungesüsst
 - 2 Zitronengrasstängel
 - 50g frischen Ingwer
 - 80g hellgrüner Lauch
 - 2cl Noilly Prat
 - 1dl Schlagrahm
 - 4MSP rotes Currypulver
 - 4-8 Riesencrevetten (je nach Grösse)
 - 1TL Kartoffelstärke
 - 1TL Sesamöl
 - 4 Korianderblätter

Vorbereitung: Für die Curryrahmsauce zunächst Banane, Apfel, Zwiebel und Knoblauch rüsten und schneiden. Das Zitronengras und den Ingwer in feine Streifen schneiden. Den Lauch ebenso in feine Streifen schneiden für ca. 2 Minuten in leichtem Salzwasser knackig kochen. Den Rahm schlagen. Von der Riesencrevetten die Schale entfernen und entdarmen, indem man am Rücken der Crevette einen länglichen Schnitt macht, und den „Faden“ entfernt. Kurz mit kaltem Wasser abspülen.

Zubereitung der Curryrahmsauce: Das Öl erhitzen und die Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Apfel und Banane begeben und kurz mitanziehen. Tomatenpüree dazugeben, gut rühren und mit der Hühnerbouillon aufgiessen. Alle weiteren Zutaten der Curryrahmsauce, ausser dem Rahm, begeben und für 15 Minuten leicht köcheln lassen. Das Ganze mit dem Stabmixer gut pürieren, durch ein Sieb passieren und mit Rahm kurz aufkochen. Gelegentlich noch mit Salzmischung und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Zubereitung der Currysuppe: Die Curryrahmsauce mit Ingwer, dem Zitronengras, Kokosmilch und Hühnerbouillon für 15 Minuten leicht kochen lassen. Anschliessend mixen, passieren und warm halten. Die Crevetten in einer Pfanne beidseitig für ca. 2 - 4 Minuten braten, bis sie bei der Nadelprobe warm sind (42 Grad). Die Suppe mit der Hälfte des Schlagrahms und mit Noilly Prat abrunden, evtl. mit angerührter Kartoffelstärke noch leicht abbinden.

Anrichten: Den blanchierten Lauch mit Sesamöl schwenken, leicht würzen, mit wenig Wasser ablöschen und in die Mitte eines vorgewärmten Suppentellers anrichten. Die heisse Curryschaumsuppe mixen und umgiessen, mit dem restlichen Schlagrahm garnieren und je nach Geschmack mit wenig rotem Currypulver vorsichtig bestreuen (Achtung: sehr scharf!). Die Riesencrevetten beispielsweise auf einen Holzspiess oder auch auf einen Zitronengrasspiess stecken und auf dem Lauch platzieren. Mit Korianderblättern garnieren.

Tipp: Sehr grosse Crevetten am besten halbieren, denn sonst ist es schwierig, die Crevetten mit einem Suppenlöffel zu essen.

Kaninchenrückenfilet und Lamm im Rohschinkenmantel mit Bärlauch Polenta-Soufflé und Gemüse

- Zutaten für das
Fleisch:**
- 4 CH- Kaninchenrückenfilets, küchenfertig, zu je 80g
 - 250g CH- Lammnierstück, küchenfertig
 - Salzmischung und Pfeffer aus der Mühle
 - Knoblauchzehe gepresst
 - 1TL Rosmarin, Thymian und Basilikum gehackt
 - 80g Lamm und Kaninchenfleisch gewolft
 - 0.7dl Vollrahm
 - Eiweiss
 - 1TL Senf
 - Salzmischung und Cayenne
 - 8 Rohschinkenscheiben
 - Schweinsnetz, gut gewässert

- Zutaten für die
Sauce:**
- 30g Olivenöl
 - Knoblauchzehen gepresst
 - 30g Schalotte, fein gehackt
 - 1TL Rosmarin, fein gehackt
 - 1TL Thymian, fein gehackt
 - 1dl Weisswein
 - 1dl Geflügelbouillon
 - 2dl Kalbsjus
 - 30g kalte Butterwürfel
 - 1EL Petersilie, feingehackt

Vorbereitung: Die Kaninchenrückenfilets und das Lammnierstück mit Salzmischung, Pfeffer aus der Mühle, dem gepressten Knoblauch und den Kräutern 1 Stunde marinieren und anschliessend in einer Pfanne mit heissem Öl kurz scharf anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Aus dem gewolften Kaninchen- und Lammfleisch, dem Rahm, Eiweiss, Senf, Cayennepfeffer und Salzmischung eine Farce herstellen. Das Schweinenetz gut wässern. Für die Sauce alle Kräuter fein hacken und die Schalotten fein würfeln.

**Zubereitung
Fleisch:** Die Oberseite des Lammnierstücks mit wenig Farce dünn bestreichen und die Kaninchenfilets in der Länge darauf platzieren. Auf der Arbeitsfläche den Rohschinken so auslegen, dass es eine rechteckige Matte ergibt. Die restliche Farce so auf den Rohschinken gleichmässig verstreichen, dass man damit das Lamm mit dem Kaninchen einrollen kann. Das Lamm und Kaninchen gut in den Rohschinken einrollen. Darauf achten, dass das Fleischstück gleichmässig dick ist. Nun das Schweinenetz auf der Arbeitsfläche verteilen und die Rolle darin mit einer einfachen Rundung einwickeln, die Ränder einschlagen und in der Pfanne sorgfältig, aber nicht zu heiss, anbraten. Im vorgeheizten Backofen für etwa 20 Minuten auf 140 Grad braten. Kerntemperatur 54 Grad. In der Zwischenzeit die Sauce fertig stellen.

**Zubereitung
Sauce:** Für die Sauce den Knoblauch mit den Schalottenwürfeln in kleinen Kochgeschirr glasig dünsten. Den Rosmarin und den Thymian dazugeben und mit Weisswein ablöschen. Die Geflügelbouillon begeben und alles auf die Hälfte reduzieren. Mit dem Kalbsjus aufgiessen, aufkochen und mit Butterwürfeln montieren. Die gehackten Petersilie beifügen, nochmals abschmecken und evtl. leicht mit angerührter Kartoffelstärke nachbinden.

Anrichten: Das Fleisch in ca. 2 cm grossen Tranchen aufschneiden, auf einem vorgewärmten Teller anrichten und mit der heissen Sauce umgiessen.

Tipp: Statt dem Kaninchenrücken kann auch eine Poularden Brust verwendet werden. Zu diesem Gericht serviert man gewöhnlich ein feines Ratatouille oder ein Auberginenpüree. Sollte kein Fleischwolf vorhanden sein, kann man die Farce mit dem Stabmixer, jeweils mit 70 g feingehacktem Fleisch und mit 2EL Wasser, gemixt werden. Das Eiweiss, Senf, Gewürze und den Rahm nur solange mixen wie nötig. Gekaufte Kalbsfarce vom Metzger ist auch ein Ersatz.

Polenta-Soufflé

Zutaten:

- 4dl Gemüsebouillon
- 110g feiner Maisgriess für Polenta
- Eier
- $\frac{3}{4}$ TL Salz
- 100g Philadelphia frisch Käse
- 7-8 frische Bärlauch Blätter
- Butter für die Förmchen
- **(4 Stk. Timbalförmchen à 1.5dl)**
- Salz und Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung

Polenta Soufflé:

4 dl Gemüsebouillon aufkochen. 100g Mais einrieseln und während 5 Minuten zu einem Brei einköcheln. Die Eier trennen. Eigelb und Philadelphia Käse miteinander verrühren und unter die Polenta ziehen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse abkühlen lassen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Förmchen ausbuttern und mit restlichem Maisgriess ausstreuen. Bärlauch in feine Streifen schneiden.

Das Eiweiss steifschlagen, zusammen mit dem Bärlauch unter die Polenta heben und in die Förmchen zu 2/3 füllen.

Soufflés in der Offenmitte ca. 15 Minuten backen.

Elsbeths Osterkuchen

- Zutaten:**
- 200g Reismehl
 - 5dl Wasser
 - 5dl Milch
 - 15g Salz
 - 400g Mandelmasse
 - 200g Eigelb
 - 100g Zucker
 - Zitronenschalenabrieb
 - Bittermandelessenz
 - 250g Eiweiss
 - 100g Zucker
 - 200g Butter
 - Fertiger Mürbeteig
 - Aprikosenkonfi
 - Eingelegte Sultaninen

Zubereitung: In einer Chromschüssel etwas Wasser /Milch Gemisch mit dem Reismehl anrühren. Restliches Wasser, Milch und Salz aufkochen mit Reismehlbrei mischen und köcheln lassen bis es dick ist. In Chromschüssel erkalten lassen. (Dies am besten am Vortag machen).

Mandelmasse, Eigelb, 100g Zucker, Zitronenabrieb und Bittermandelessenz schaumig rühren. Danach kurz mit dem Reismehl weiterschlagen.

Eiweiss, 100g Zucker steiff schlagen, unter die Masse ziehen.

Die Butter flüssig (kalt) vorsichtig unter die Masse ziehen. Formen mit Mürbeteig auslegen. Mit Gabel einstechen und mit Aprikosenkonfi bestreichen. Boden mit Sultaninen belegen und mit der Masse knapp auffüllen. 40 Min. bei 180 Grad backen.

($\frac{1}{2}$ der Masse ergibt ca. 4 grosse Aluformen.)