



Chochete vom 10. Januar 2011

Kartoffel-Trüffelsuppe

Lachs „Riga“

Reis

Brokkoli

Kaiserschmarrn mit Kirschen

Kartoffel-Trüffelsuppe

Für 4 Personen

Zutaten:

- 3 Schalotten
- $\frac{1}{2}$ Bund Majoran
- 1 Rüebli
- 1 Kg mehlig kochende Kartoffeln
- 2 El Gemüsebrühe
- 75 g Frühstücksspeck
- 80 g Trüffelbutter
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Schalotten schälen und klein schneiden. Majoran waschen, trocken tupfen. Etwas zum Garnieren beiseite legen. Rest hacken. Rüebli und Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden.
2. Rüebli, Majoran, Schalotten und Kartoffeln mit 1 Liter Wasser in einen Topf geben. Aufkochen, Brühe einrühren und zugedeckt ca. 30 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.
3. Speck in heisser Pfanne Knusprig auslassen, auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Etwas Kartoffeln-Rüebli-Gemüse aus der Suppe nehmen. Suppe fein pürieren, Trüffelbutter darin schmelzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Kartoffeln und Rüebli wieder zur Suppe geben. Suppe mit Speck anrichten und mit Majoran garnieren.

Servieren

Lachs „Riga“

Für 4 Personen

Zutaten:

- 4 Lachsfilet a 150 Gramm
- Zitronensaft
- 1-2 TL Kräutersalz
- 1 Rüebli
- 100 Gramm Sellerie
- 1 Stange Lauch
- 2 EL Speiseöl
- 3 DL Brühe
- 1 DL Weisswein
- 100 Gramm Kräuter-Crème Fraiche
- $\frac{1}{2}$ TL Thymian
- $\frac{1}{2}$ TL Rosmarin
- 1-2 Msp Safran
- $\frac{1}{2}$ TL weisser gemahlener Pfeffer
- Salz

Zubereitung:

1. Lachs waschen, trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln und mit Kräutersalz bestreuen. Rüebli und Sellerie schälen, Lauch putzen, Gemüse waschen und in feine Würfel bzw. Ringe schneiden
2. Oel erhitzen, Lachs anbraten, herausnehmen und warm stellen. Gemüse im verbleibenden Bratfett andünsten, Brühe und Wein dazugiessen und abgedeckt ca. 10 Minuten garen.
3. Sauce mit Crème Fraiche verfeinern, etwas einkochen lassen und mit den Gewürzen abschmecken. Lachs auf Gemüse-Beet anrichten und ca. 5-10 Min abgedeckt gar ziehen lassen. Mit Sauce servieren

Servieren

mit Reis und Brokkoli

Kaiserschmarrn mit Kirschen

Für 4 Personen

Zutaten:

- 4 Eier
- 60 Gramm Zucker
- 1 Päckli Vanille-Zucker
- 50 Gramm Mehl, Salz
- 2 EL Vollmilchjoghurt
- 2 TL abgeriebene Zitronenschale
- 60 Gramm fettreduzierte Butter
- 15 Gramm Mandelblättchen
- 150 Gramm Waldfruchtkonfitüre
- 300 Gramm Sauerkirschen TK oder Glas
- Puderzucker zum bestäuben

Zubereitung:

1. Eier trennen. 40 Gramm Zucker mit Vanillezucker mischen. Eiweiss mit einer Prise Salz unter langsamer Zugabe des Zuckers zu steifem Schnee schlagen. Gesiebttes Mehl, Joghurt und Eigelb unterheben.
2. 30 Gramm fettreduzierte Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, die Masse zugeben. Mandelblättchen darauf streuen. Den Schmarrn bei mittlerer Hitze 4-6 Minuten vorbacken. Dann im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 8-10 Minuten zu Ende backen.
3. Die Konfitüre in einem Topf bei milder Hitze auflösen. Die Kirschen unterheben und bei schwacher Hitze heiss werden lassen. Den Schmarrn auf ein Brett gleiten lassen und mit zwei Gabeln in Stücke reissen.
4. Restlicher Zucker in der restlichen Butter bei schwacher Hitze auflösen und die Schmarrnstücke darin leicht schwenken. Mit Puderzucker bestäuben und mit den Kirschen servieren.

