



Chochete vom 2. Juli 2012

**Warme Wassermelone mit
Pistazien-Pfefferkruste**

**Pouletbrüstchen auf gebratenen Tomaten
mit Safranschaum**

Basmatireis

Ananas-Feuilletés

Warme Wassermelone mit Pistazien-Pfefferkruste



Für 4 Personen

Zutaten:

- 1 Wassermelone
- Für die Pistazien-Pfefferkruste:
- 50 gr. Butter
 - 100 gr. Pistazien, gehackt
 - 20 gr. feines Paniermehl
 - Rosa und schwarzer Pfeffer, grob gehackt
 - 1 Prise Salz
 - 1 Gurke
 - Mischsalat

Zubereitung:

1. Die Schale der Wassermelone grosszügig wegschneiden, in 4 cm dicke Scheiben schneiden und aus diesen Scheiben Rondellen, ca. 5 cm Durchmesser, ausstechen. Wo es geht, Kerne entfernen.
2. Die Butter für die Kruste schaumig rühren, alle anderen Zutaten begeben, gut mischen und auf einer Klarsichtfolie flach auslegen. Erkalten lassen.
3. 3 mm dicke Scheiben schneiden, auf das vorgeschchnittene Stück Wassermelone legen und im Ofen mit starker Oberhitze (ca. 180 Grad) überbacken.
4. Von der ganzen Gurke mit dem Sparschäler eine dünne Scheibe abziehen, ein Rondell formen und mit einem Zahnstocher fixieren. Mischsalat einfüllen nach Belieben.

Servieren

Auf dem Teller anrichten und mit Kürbisöl oder eingekochtem Balsamicoessig verzieren.

Vorsicht

Wenn die Wassermelone aus dem Ofen genommen wird, kann sie sich sehr schnell auf dem Tortenspachtel selbständig machen - sie rutscht!

Pouletbrüstchen auf gebratenen Tomaten mit Safranschaum



Für 4 Personen

Zutaten:

- 4 kleine Pouletbrüstchen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Bratbutter
- $\frac{1}{2}$ Teelöffel Safranfäden
- 2 Esslöffel warmes Wasser
- 4 mittlere fleischige Tomaten
- 2 Zweige Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Esslöffel Olivenöl

zum Fertigstellen:

- 100 gr. Butter
- 75 ml Rahm
- 60 gr. Paniermehl
- 2 Eigelb
- 2-3 Esslöffel Olivenöl
- $\frac{1}{2}$ Esslöffel Zitronensaft

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
2. Die Pouletbrüstchen mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen und die Pouletbrüstchen je nach Grösse auf jeder Seite 1- $1\frac{1}{2}$ Minuten anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 45 Minuten nachgaren lassen.
3. Die Safranfäden mit etwas Salz in einem Mörser fein zerreiben. Das Wasser beifügen und alles gut mischen.
4. Von jeder Tomate einen dünnen Deckel und Boden abschneiden; sie werden nicht verwendet. Dann die Tomaten jeweils in 4 dicke Scheiben schneiden und auf einer Platte auslegen.

5. Die Basilikumblätter sehr fein hacken und mit einer gepresste Knoblauchzehe in eine Schüssel geben. Das Olivenöl beifügen und alles gut mischen. Die Tomatenscheiben damit beidseitig bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. In einem kleinen Topf die Butter schmelzen und warm halten. Den Rahm steif schlagen und kühl stellen. In einer Metallschüssel die Eigelbe mit dem Safranwasser verrühren. Einen Topf, auf den die Schüssel passt, mit gut 1 cm Wasser füllen.
7. Kurz vor Ende der Nachgarzeit der Pouletbrüstchen in einer beschichteten Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Die Tomaten beidseitig im Paniermehl wenden, ins heisse Öl geben und auf jeder Seite kurz anbraten. Auf einer Platte verteilen und neben das Fleisch in den Ofen geben.
8. Das Wasserbad aufkochen. Die Schüssel mit Safran und Eigelb über das leicht kochende Wasser setzen und die Mischung mit dem Schwingbesen cremig aufschlagen. Dann die warme Butter langsam in dünnen Fäden darunterschlagen bis die Sauce dicklich bindet. Mit Zitronensaft, wenn nötig mit Salz, sowie frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Zuletzt den geschlagenen Rahm daruntermischen.
9. Unmittelbar vor dem Servieren die Ofentemperatur auf 230 Grad erhöhen und die Pouletbrüstchen in aufsteigender Temperatur Hitze annehmen lassen.

Servieren

Die Pouletbrüstchen schräg in Scheiben schneiden, auf den gebratenen Tomaten anrichten und mit etwas Safran-Hollandaise begiessen. Einige Safranfäden darüber streuen. Den Rest der Sauce separat servieren.

Ananas-Feuilletés



Für 4 Personen

Zutaten:

Teigblätter

- 60 gr. Butter
- 2 Päckchen Strudelteig

Füllung:

- 1 grosse frische Ananas
- 80 gr. Butter
- 80 gr. Zucker
- $\frac{1}{2}$ Teelöffel Nelkenpulver

Fruchtsauce:

- 400 gr. Himbeeren
- Saft von einer halben Zitrone
- Einkochter Ananasjus

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Zwei grosse Bleche mit Backpapier belegen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen.
2. Jeweils 1 Teigblatt auf der Arbeitsfläche auslegen, grosszügig mit Butter bestreichen und daraus Rondellen von etwa 10 cm Durchmesser ausstechen. Insgesamt werden 20-24 Rondellen benötigt. Diese auf die vorbereiteten Bleche legen.
3. Die Rondellen nacheinander in der Ofenmitte bei 180 Grad 5-6 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, abkühlen lassen.
4. Die Ananas der Länge nach vierteln, den harten Strunk entfernen, das Fruchtfleisch aus der Schale und dann in nicht zu dicke Scheiben schneiden, diese anschliessend in kleine Stücke teilen.
5. In einem weiten Topf die Butter schmelzen. Den Zucker

beifügen, gut umrühren und bei kleiner Hitze zu sirupähnlicher Konsistenz kochen. Dann die Ananasstücke und das Nelkenpulver beifügen und alles unter anfänglichem sorgfältigem Wenden 4-5 Minuten garen. In ein Sieb abschütten, dabei den Saft in einem Pfännchen auffangen. Die Ananas zugedeckt beiseite stellen.

6. Den Jus leicht sirupartig einkochen.
7. Für die Sauce die Himbeeren mit dem Zitronensaft und dem eingekochten Jus pürieren. Anschliessend durch ein Sieb streichen, um die Kernen zu entfernen und bis zum Servieren kühl stellen.

Servieren

Zum Servieren je eine Teigrolle auf einen Teller legen, etwas Ananas darauf verteilen, mit einer weiteren Teigrondele decken, wieder mit Ananas belegen, eine dritte Teigrondele darauflegen, nochmals etwas Ananas daraufgeben und mit einer weiteren Teigrondele abschliessen. Die Feuilletés mit Puderzucker bestäuben und mit etwas Fruchtsauce umgiessen. Sofort servieren, damit die Teigblätter nicht weich werden.

Tipp

Wichtig beim Arbeiten mit Fertig-Strudelteig ist, dass man die Teigblätter erst unmittelbar vor der Verwendung aus der verschweissten Folienverpackung nimmt; sie trocknen nämlich innerhalb weniger Minuten aus und werden dann brüchig. Das ist auch der Grund, weshalb die Strudelteigblätter immer gründlich mit Butter bestrichen werden müssen.

Teigblätter, die nicht sofort gebraucht werden, unbedingt zusammengefaltet unter einem leicht feuchten Tuch aufbewahren, um sie vor dem Austrocknen zu schützen.