



Chochete vom 5. Juni 2000

Lachspäcklein mit Crevetten

Coq au vin

Feigen mit Erdbeeren



Abmelden bei:
Rolf Peter
Telefon 850 37 47



Lachspäcklein mit Crevetten oder Krabben Fenchelmousse



(Vorspeise für 4 Personen)

Lachspäcklein Zutaten:

8 Stk geräucherte Lachstranchen
1 dl Magerquark
2 Ei Schlagrahm
80 g Cocktailcrevetten
1 TI Schnittlauch
30 g Tomatenwürfeli
Salz, Pfeffer, Zitronensaft
8 Stk blanchierter Schnittlauch

Zubereitung:

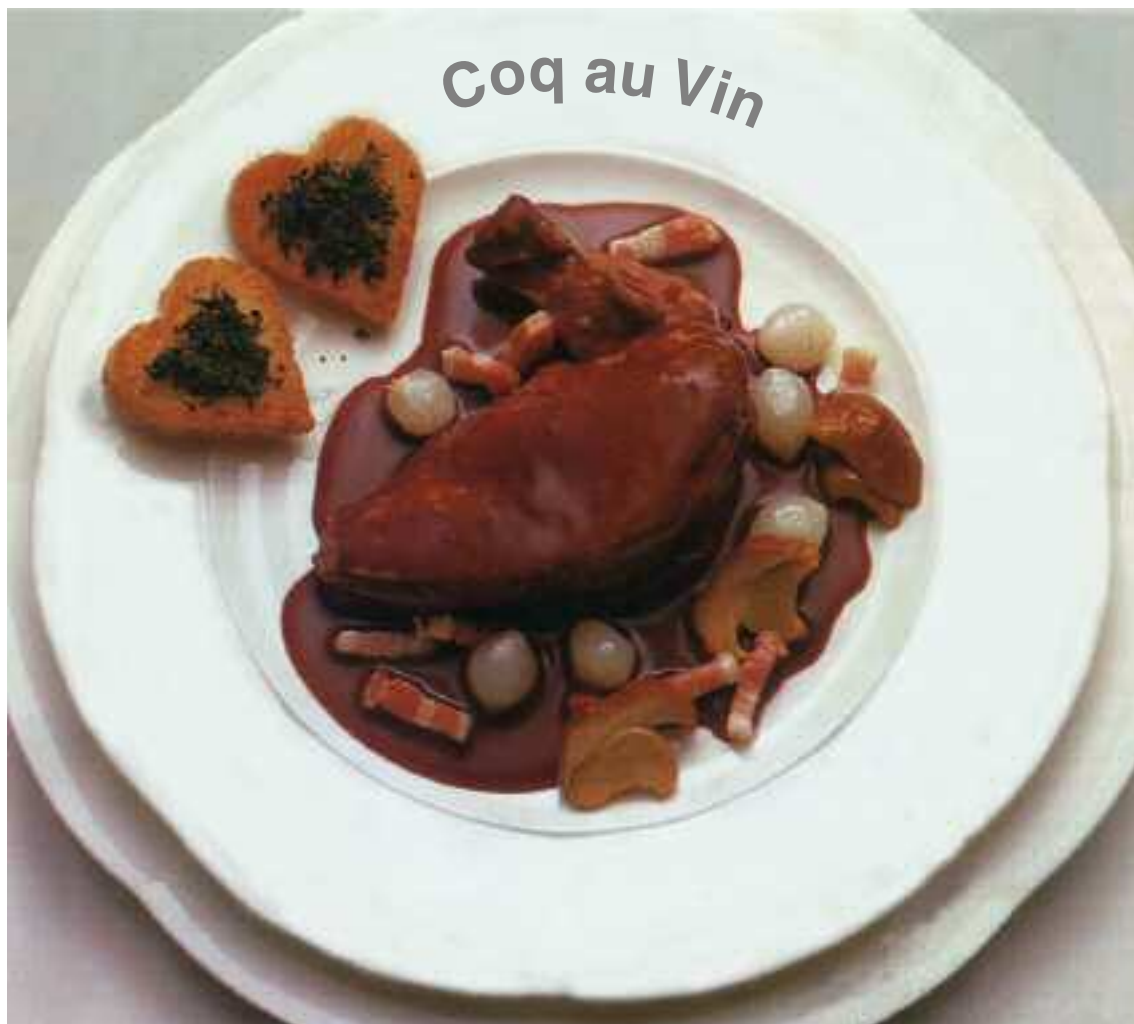
Lachstranchen übers Kreuz auslegen. Magerquark mit dem Schlagrahm vermischen. Die halbierten Crevetten, die Tomaten und den Schnittlauch dazu geben. Abschmecken und diese Mousse auf das Lachskreuz legen. Die Enden zusammenfalten, so dass ein Päcklein entsteht. Mit dem Schnittlauchbündeln binden.

Fenchelmousse Zutaten:

100 g Fenchel
2 Blatt Gelatine
1,5 dl geschlagener Rahm
Salz, Pfeffer, Pernod, Safran

Zubereitung:

Fenchel waschen, in kleine Stücke schneiden und im Salzwasser mit wenig Safran weichkochen. Mixen und mit der erwärmten Gelatine und etwas Pernod vermischen. Auf etwas Eis kaltrühren bis die Gelatine anzieht, dann den Schlagrahm dazu mischen und abschmecken.



Zutaten:

1 Poularde, ca. 1,5 kg, küchenfertig
Meersalz
frisch gemahlener Pfeffer

Marinade:

1 Zwiebel, geschält
1 Stengel Stangensellerie, geputzt
1 Stange Lauch, geputzt
1 Karotte, geputzt
1 Lorbeerblatt
2-3 Gewürzmelken
etwas Thymian, Petersilie
weisse Pfefferkörner
0,5 l roter Burgunder

Sauce:

5 EL Öl
0,7 l brauner Geflügelfond
1 kleine Knoblauchzehe, geschält, gehackt
3 kleine Tomaten, gehäutet und entkernt
2-3 EL Schweineblut
60 g Butter

Garniervorschlag:

10 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht
60 g Speckwürfel
12 Perlzwiebeln, geschält
1 EL Butter Meersalz
4 Weissbrotscheiben
60 g geklärte Butter
etwas Petersilie, gehackt

Poularde unter fließendem kaltem Wasser säubern und mit Küchenpapier trockentupfen und zerteilen.

Für die Marinade das Gemüse grob zerteilen, mit den Geflügelteilen, den Gewürzzutaten und dem Burgunder in einer Schüssel vermischen.

Zugedeckt 24 Stunden durchziehen lassen.

Die Geflügelteile aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier abtrocknen. Salzen, pfeffern und in heissem Öl anbraten.

Die Marinade durch ein Sieb giessen und das abgetropfte Gemüse kurz mitbraten. Das Bratfett abgiessen, alles mit der Marinade ablöschen und den Geflügelfond aufgiessen.

Den Knoblauch und die Tomatenstücke zugeben, aufkochen und 20 - 30 Minuten schmoren lassen.

Die Geflügelteile herausnehmen, warm stellen und die Sauce kräftig einkochen lassen.

Die Sauce in einem Mixer pürieren oder durch ein Sieb giessen; Gemüsereste gut durchdrücken. Die Sauce erneut erhitzen, aber nicht kochen!

Nach und nach mit Schweineblut und Butterflockchen binden, abschmecken.

Für die Garnitur die Steinpilze ausdrücken, nach Belieben hacken. Pilze, Speck und Perlzwiebeln in heisser Butter dünsten, leicht salzen.

Die Weissbrotscheiben herzförmig ausstechen, in der geklärten Butter bräunen, mit Petersilie bestreuen.

Die Geflügelteile mit der heissen Sauce anrichten und die Garnitur daneben platzieren.

Feigen mit Erdbeeren und Vanille-Glace

(4 Personen)



Zutaten:

12 – 16 eingemachte Feigen
1 EL Butter
5 EL Zucker
½ Zitrone
100 g Himbeeren
50 g frische Erdbeeren
Cointreau
1 dl Rahm

Zubereitung:

Zuerst die Himbeeren mit etwas Wasser, Zitrone und Zucker aufkochen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Den Sirup beiseite stellen.

Butter und Zucker in einer weiten Brat- oder Flambierpfanne erhitzen. Hitze reduzieren und mit der auf eine Gabel aufgesteckten Zitrone rühren bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Den Feigensaft dazu gießen und solange kochen, bis sich der Caramel wieder aufgelöst hat. Feigen und Himbeersirup dazugeben und ca. 2-3 Minuten leicht kochen. Die halbierten Erdbeeren begeben und weitere 2 Minuten kochen. Mit Cointreau flambieren und dem steif geschlagenen Rahm verfeinern.

Die warme Fruchtsauce auf 4 Teller verteilen, Feigen, Erdbeeren und 1 Kugel Vanille-Glace dazugeben und sofort servieren.