



Chochete vom 10. Mai 2004

Jörg Brändli u. Peter Brunner

Spargeln mit Blutorangensauce

* * *

Gefüllte Pouletbrüstchen
mit
Fenchelgratin und Nudeln

* * *

Rhabarbercème

Spargeln mit Blutorangensauce

Spargeln:

1 kg Spargeln grün /weiss

2 l Wasser

10 g Zucker

20 g Salz

Die Spargeln von den Köpfen zu den Stangenenden hin schälen (bei grünen Spargeln nur die Enden schälen) und die holzigen Teile abschneiden. Die Spargeln waschen. Das Wasser zusammen mit dem Zucker und dem Salz aufkochen, die Spargeln einlegen, aufkochen und etwa 18 Minuten (grüne Spargeln 10 - 12 Minuten) garen,

Blutorangensauce:

250 g Butter

abgeriebene Schale und Saft von 2 Blutorangen

1 EL Zwiebelwürfel

6 weisse zerdrückte Pfefferkörner

1 EL Weisswein

1 EL Weissweinessig

5 EL Wasser

3 Eigelbe

Salz Cayennepfeffer

Die Butter schmelzen und vorsichtig von der Molke (der sich am Pfannenboden absetzenden Flüssigkeit) abgiessen. Die Butter warm halten. Die Orangenschale und den -saft auf 2-3 Esslöffel Flüssigkeit einkochen. Die Zwiebelwürfel zusammen mit den Pfefferkörnern, dem Wein, dem Essig und dem Wasser 3-4 Minuten kochen. Passieren und mit den Eigelben mischen. Im heissen Wasserbad aufschlagen, bis die Eigelbe dick und cremig sind. Aus dem Wasserbad nehmen und tropfenweise die Butter unterrühren. Den Blutorangensaft dazugeben, die Sauce mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Separat zu den Spargeln servieren

Gefüllte Pouletbrüstchen

4 Pouletbrüstchen à ca. 120 g

Salz , Pfeffer aus der Mühle

Füllung:

100 g Ricotta

2 EL geriebener Parmesan

1 EL Schnittlauch, feingeschnitten

Butter zum Braten

4 Zahnstocher

Sauce:

½ Zwiebel feingehackt

1 Lauch feingeschnitten

1 dl Weisswein

1,5 dl Rahm

1 Prise Cayennepfeffer

Die Pouletbrüstchen in der Mitte aufschneiden, zwischen nasser Plastikfolie klopfen. Für die Füllung Ricotta, Parmesan und Schnittlauch mischen und würzen. Die Pouletbrüstchen damit füllen. Mit Zahnstocher befestigen, mit Salz und Pfeffer würzen und beidseitig in Butter anbraten. Für die Sauce die gehackte Zwiebel im Bratsatz andämpfen, Die Lauchstreifen kurz mitdämpfen, mit Wein ablöschen, gut einkochen lassen, dann den Rahm beifügen. Sauce abschmecken. Pouletbrüstchen damit überziehen und zugedeckt im Ofen bei 200 Grad 16 Minuten garen.

Fenchelgratin

2 - 4 grosse Fenchelknollen

1 EL Zitronensaft

20 gr Butter

2 - 4 Tomaten

Fenchelgrün

1 Zweig Thymian

Paprika, Salz

100 - 200 gr Tilsiterscheiben

Zubereitung:

1. Salzwasser aufkochen, Zitronensaft und Fenchel begeben, während 10 - 15 Min. knackig kochen, herausnehmen und in 1½ cm dicke Scheiben schneiden.
2. Die Tomaten in Würfel schneiden, Fenchelgrün und Thymian hacken, alles ca. 10 Minuten dünsten und abschmecken.
3. Eine Gratinform ausbuttern mit der Tomatenmasse belegen, Fenchel darauf legen und die Tilsiterscheiben ziegelartig darauf legen.
4. Alles im vorgewärmten Ofen (220 Grad) überbacken.

Nudeln:

320 g Nudeln in Salzwasser kochen

Rhabarbercrème

600 g Rhabarber

4 EL Zucker

5 EL Himbeersirup

abgeriebene Schale (wenig) und Saft von 1 Zitrone

3 EL Maizena

1 Joghurt nature (180 g)

1 TL Vanillezucker

1 dl Halbrahm

evtl. einige Erdbeeren

Rhabarber evtl. schälen, in Würfel schneiden und in eine Chromstahlpfanne geben. Zucker, Himbeersirup und Zitronenschale begeben, Rhabarber weichkochen. Zitronensaft und Maizena gut vermischen und unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen zum Rhabarber giessen, weiterrühren und nochmals aufkochen, dann auskühlen lassen. Joghurt und Vanillezucker unter das erkaltete Rhabarber-mus mischen. Den steifgeschlagenen Rahm darunterziehen und nach Möglichkeit die Crème 2 Stunden kühl stellen. Zum servieren die Crème in Dessertschalen verteilen und nach belieben mit Erdbeeren garnieren.