

**Hobbyköche Niederhasli**  
**Chochete vom 8. März 1999**

**Coquilles St-Jacques**

\*\*\*\*\*

**Seezungen-Zöpfli  
mit Wirzpäckli**

\*\*\*\*\*

**Aprikosen Amaretti**

\*\*\*\*\*

# Coquilles St-Jacques

für 4 Personen

8 ausgelöste Jakobsmuscheln  
einige Crevetten

schneiden.  
2 - 3 Esslöffel trockener Vermouth  
(Noilly Prat)  
stellen.  
1 - 2 Esslöffel Butter

abtropfen, Flüssigkeit beiseite stellen.

4 leere Jakobsmuschel-Schalen\*

## Sauce

beiseite gestellte Flüssigkeit  
2 dl Doppelrahm  
2 Eigelb  
1 Prise Salz, Pfeffer, Paprika  
2 Esslöffel geriebenen Sbrinz

2 Esslöffel Paniermehl

**Gratinieren:** ca. 8 Minuten in der Mitte des auf 220° vorgeheizten Ofens. Oder: Die Coquilles evtl. ca. 2 Minuten unter dem heißen Grill überbacken.

**Dazu passt:** Parieserbrot.

den orangefarbenen Rogen egschneiden, das  
weisse Muskelfleisch, "Nüsschen" genannt abspülen, mit  
Haushaltspapier trocknen, in 1cm dicke Würfel

Muscheln damit beträufeln, ½ Stunde zugedeckt kühl

in der Bratpfanne warm werden lassen, Muscheln

Muscheln und Crevetten sehr kurz, d.h. ca. ½ Minuten,  
braten.

leicht einfetten, dann, damit sie nicht zur Seite  
kippen, mit Alufolie auf das Backblech legen.  
Muscheln und Crevetten in Schalen geben.

alles gut verrühren, über die Muscheln geben

darüberstreuen

# Seezungen-Zöpfli mit Wirzpäckli

Hauptgericht für 4 Personen

4 Seezungenfilets (sole, je ca. 130g)

Wirzpäckli (8Stück)

1 grosser Wirz (ca. 750g)

8 grosse Blätter ablösen, Rest fein hacken

ca. 1,5 Liter Gemüsebouillon

aufkochen, Blätter ca. 5 Minuten kochen, abspülen, auslegen, Bouillon beiseite stellen

1 Esslöffel Margariene od. Butter

in einer Pfanne warm werden lassen

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

beigeben, andämpfen, gehackten Wirz mitdämpfen

¼- ½ Teelöffel Curry

1 Prise Zucker

wenig Salz und Pfeffer

würzen

2 Esslöffel Sultanien

1 ½ -2dl Gemüsebouillon vom Wirz

Masse auf Blätter verteilen,

beifügen, zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln, allseitig einschlagen, Päckli formen, in der restlichen Bouillon ca. 10 Minuten zugedeckt

weich köcheln

wenig Salz und Pfeffer

flechten, Enden umlegen

Fischfilets würzen, einschneiden, dann satt

1 Esslöffel Margariene od. Butter

in weiter Pfanne (Bratpfanne) erwärmen

2 Schalotten, fein gehackt

zugeben, kurz andämpfen

1 Esslöffel trockener Vermouth

1 dl trockener Weisswein

Zöpfli zugedeckt, je nach

beides zugeben, aufkochen, Hitze reduzieren, Dicke 8-12 Minuten, knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen (poschieren). Zugedeckt warm stellen

## Currysauce

Pochierflüssigkeit

absieben, bis auf 2 Esslöffchen

2dl Doppelrahm od. Sauerrahm

½ -1 Teelöffel Curry

1 Prise Salz

1 Spritzer trockener Vermouth

2 - 3 Tropfen Zitronensaft

zugeben, aufkochen

**Servieren:** Sauce auf vorgewärmte Teller verteilen, Zöpfli und Wirzpäckli anrichten.

**Beilage:** Trockenreis, Wildreis oder Salzkartoffeln

# Aprikosen - Dessert

für 4 Personen

1Kg Büchsenaprikosen  
1 Schachtel Amarettigeezli weiche  
Vanilleglace nach Bedarf  
etwas Kirsch

Amarettigeezli zerkleinern und mit Kirsch beträufeln  
mit einer Gabel zu einem Brei zerdrücken,  
das Ganze einige Minuten ziehen lassen

Die Aprikosenhälften mit der Füllung füllen,  
in Gratinschale ca. 10 Minuten überbacken

## Servieren

Tellerservice, gefüllte Aprikosen mit  
Vanilleglacekugeln, den Saft leicht über die Glace  
geben