



Chochete vom 7. März 2011

**Randensuppe mit Sauerrahm,
Zitronenschale und Meerrettich**

**Pouletschnitzel
in der Speckkruste**

**Feurige Ananassuppe mit
Schokoladenglace**

Vorspeise

**Randensuppe mit Sauerrahm
Zitronenschale und
Meerrettich**

Für 4 Personen

Zutaten:

- 400 g Randen (Rote Bete), geschält, gewürfelt
- 100 g Schalotten, gehackt
- 1 kleine Kartoffel, geschält, in Scheiben geschnitten
- $\frac{1}{2}$ l kräftige Rindsbouillon, Salz, Pfeffer
- 1 Schuss Balsamicoessig
- 100 ml Rahm
- Meerrettichwurzel
- 1 Zitrone, abgeriebene Schale
-

Zubereitung:

Die Randen mit den Schalotten und den Kartoffelscheiben in der Rindsbouillon weich kochen. Im Mixer fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Den Rahm begeben, aufkochen und anrichten.

Auf jede Portion 1 Esslöffel Sauerrahm setzen, frischen Meerrettich darüber reiben und mit Zitronenschale bestreuen.

Hauptspeise

Pouletschnitzel in der Speckkruste Für 4 Personen

Zutaten:

- 80 g Rohessspeck-Tranchen
- $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
- 150 g hausgemachtes Paniermehl
- 8 dünne Pouletschnitzel oder 4 Pouletbrüstchen
- 2 Esslöffel milder Senf
- 3-4 Esslöffel Mehl, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ dl Milch

Zum Fertigstellen:

- Bratbutter zum Braten
- nach Belieben 8 Scheiben magerer Bratspeck
- einige Petersilienzweige
-

Zubereitung:

1. Die Specktranchen in feine Streifchen schneiden und diese anschliessend so fein als möglich hacken. Die Petersilie ebenfalls hacken. Alles mit dem Paniermehl in eine mittelgrosse Gratinplatte geben und zwischen den Fingern zerreiben, damit sich die Zutaten gut vermischen.
2. Die Pouletschnitzel beidseitig dünn mit dem Senf bestreichen. Verwendet man Pouletbrüstchen, diese zuerst waagrecht halbieren.
3. In einem tiefen Teller das Mehl bereitstellen. In einer weiteren Platte oder Form die Eier mit der Milch gut verquirlen.
4. Die Pouletschnitzel sorgfältig im Mehl wenden, dabei überschüssiges Mehl abklopfen. Dann die Schnitzel durch das Ei ziehen; sie sollen überall „benetzt“ sein, dann fällt beim Braten keine Panade ab. Zuletzt die Schnitzel in den Speckbröseln wenden und diese gleichmässig andrücken. Die Schnitzel bis zum Braten kühl stellen.
5. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Eine grosse Platte mitwärmen.
6. In einer Bratpfanne reichlich Bratbutter kräftig erhitzen. Die Pouletschnitzel in 2 Portionen auf jeder Seite $1\frac{1}{2}$ - 2 Minuten knusprig braun braten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen warm stellen..

7. Im Bratensatz die Specktranchen knusprig braten. Über die Pouletschnitzel verteilen und diese mit Petersilienzweige garnieren. Sofort servieren.

Als Beilage passen:

Nudeln

gedünstete Rüeblen mit viel Petersilie

oder Spinat, evtl. mit gedünsteten Champignons gemischt.

Dessert

Feurige Ananassuppe

Für 4 Personen

Zutaten:

- $\frac{1}{2}$ Ananas, 4 Orangen, 1 Zitrone
- 20 g Zucker
- Chiliflocken, 20 g eingelegter kandierter Ingwer
- $\frac{1}{2}$ dl weisser Orangenlikör (z.B. Grand Marnier oder Cointreau)
- 4 Kugeln Schokoladenglace

Zubereitung:

1. Die Ananas grosszügig schälen, vierteln und den Strunk herausschneiden. Die Ananas in kleine Würfelchen schneiden.
2. Von $\frac{1}{4}$ Orange die Schale fein abreiben. Von allen Orangen sowie der Zitrone den Saft auspressen.
3. Orangensaft, Zitronensaft, abgeriebene Orangenschale, Zucker und 1 Prise Chiliflocken aufkochen, dann 5 Minuten ungedeckt kochen lassen. Die Suppe je nach persönlichem Geschmack evtl. nachschärfen. Ananaswürfelchen beifügen und alles nochmals 5 Minuten kochen lassen.
4. Den kandierten Ingwer in feinste Streifchen schneiden.
5. Zum Anrichten die Suppe nochmals erwärmen und mit Orangenlikör parfümieren. In Suppenschalen anrichten, je 1 Kugel Glace dazu geben und mit Ingwerstreifchen bestreuen. sofort servieren.

Ein raffiniertes Dessert, in welchem sich Heiss und Kalt vereinigen. Die Wärme entsteht nicht nur durch die Chiliflocken, die Suppe aus Zitrusfrüchten wird auch warm mit einer Kugel Glace serviert.

Für weniger Experimentierfreudige empfiehlt sich anstelle von Schokoladenglace Vanilleeis oder ein Orangen-, Zitronen- oder Ananassorbet.