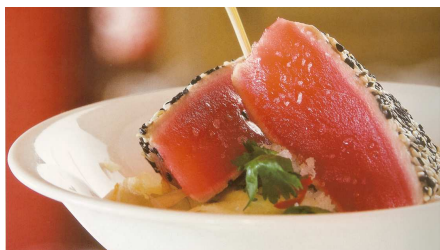




**Chochete vom 5. März 2012**

**Thailändischer Fenchelsalat mit SAKU TUNA**



**\*\*\*\*\***

**Perlhuhn im Salzteig an weisser Trüffelsauce**



**\*\*\*\*\***

**Ananas-Parfait mit Caramel-Ananas**



**\*\*\*\*\***

# Thailändischer Fenchelsalat mit SAKU TUNA



## Zutaten:

- 320g SAKU TUNA (frischer Thunfisch in Sushi-Qualität)
- 1 EL Bratfett
- 1 Fenchel
- 1 Handvoll Sojasprossen
- 2 EL Fischsauce
- 1 Bund Koriander frisch
- 1 kleine Chilischote
- 1 Limette (Saft)
- 50 g gerösteten Sesam

## Zubereitung:

1. Grünzeug vom Fenchel entfernen und diesen in feine Julienne schneiden Die Sojasprossen waschen, trocken schleudern und zum Fenchel geben. Die Mischung mit der Fischsauce marinieren. 2 - 3 Zweige Koriander und Chili fein hacken und der Julienne beigeben Den Limettensaft und eine Prise Zucker zufügen.
2. Saku Tuna in heissem Bratfett kurz beidseitig anbraten. und in Dreiecke schneiden. Dann diese im Sesam wenden, ohne die Schnittstellen zu bedecken.
3. Den Fenchelsalat auf einen Teller geben und die Tunascheiben drauflegen. Mit frischem Koriander garnieren und sofort servieren

# Perlhuhn im Salzteig an weisser Trüffelsauce mit Wok-Gemüse



## Zutaten

### Sauce:

- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Butter
- 2 Esslöffel Mehl
- 3 dl Geflügelfond, ersatzweise Hühnerbouillon
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Rahm
- 20 g Trüffel, schwarz, eingelegt
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle

### Perlhuhn:

- 0.5 Bund Thymian
- 1 kg Mehl
- 1 kg Salz
- 4 Eier
- 5 dl Wasser
- 1 Perlhuhn, ca. 1,2 kg schwer

### Wok-Gemüse:

- 1 dl Weisswein oder Noilly Prat
- 2 EL Olivenöl
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Rüebli
- $\frac{1}{2}$  dl Gemüsebouillon
- $\frac{1}{2}$  dl Sojasauce
- 1 Zucchetti
- Je eine rote und gelbe Peperoni
- Eine Handvoll Soja-Sprossen
- 100 Pilze (Champignons, Shitake, Judasohren, etc)

**Beilage:** – 200 g Trockenreis

### Zubereitung:

1. Für die Sauce die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Das Wok-Gemüse in Streifen schneiden. Schalotte und Knoblauch fein hacken.
3. In einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch darin glasig dünsten. Das Mehl beifügen und unter Rühren 1 Minute mitdünsten, ohne Farbe annehmen zu lassen. Nach und nach unter Rühren den Fond oder die Bouillon sowie den Wein beifügen und alles aufkochen. Die Sauce zugedeckt auf kleinem Feuer 10 Minuten leise kochen lassen, dabei ab und zu umrühren, damit die Sauce nicht ansitzt. Dann den Rahm beifügen und die Sauce mit dem Stabmixer fein pürieren.
4. Die eingelegten Trüffel wenn nötig in Scheibchen schneiden. Mit etwas Einlegejus oder -öl in die Sauce geben und diese mit Salz sowie Pfeffer würzen. Die Sauce bis zum Servieren beiseite stellen.
5. Den Thymian grob von den Zweigen zupfen. Mit dem Mehl, dem Salz, den Eiern und dem Wasser zu einem glatten Teig zusammenkneten.
6. Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.
7. Den Salzteig etwa  $\frac{1}{2}$  cm dick zu einer grossen Rondelle auswallen. Das Perlhuhn mit der Brustseite nach unten in die Mitte legen, den Teig darüber schlagen und zu einem Paket verschliessen. Mit der Verschlussseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
8. Das Perlhuhn im Salzteig im 220 Grad heissen Ofen auf der untersten Rille etwa 70 Minuten backen. Dann das Perlhuhn aus dem Ofen nehmen und im Salzteig 10 Minuten ruhen lassen.

9. Inzwischen Schalotte und Knoblauch kurz im Wok andünsten. Dann das Gemüse dazugeben, kurz schwenken, dann mit etwas Weisswein ablöschen und kurz dämpfen. Dann etwas Gemüsebouillon und Sojasauce dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

10. Den Reis bissfest zubereiten

11. Danach die Sauce nochmals aufkochen. Dann mit einem Brotmesser den Salzteig im unteren Teil rundum durchtrennen. Die Teighaube abheben und das Perlhuhn wie ein Poulet mit einer Geflügelschere in Portionen teilen. Das Perlhuhn auf Tellern anrichten und mit der Sauce übergiessen. Reis und Wokgemüse dazugeben. Sofort servieren.

# Ananas-Parfait mit Caramel-Ananas



**Zutaten** (ergibt 8 Portionen)

- Parfait:**
- 100 g frische Ananas
  - 4 Eigelb
  - 150 g Rohrzucker
  - 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
  - $\frac{1}{2}$  dl Grand Marnier
  - 1 Orange
  - 3 dl Rahm
  - 2 Eiweiss
  - 1 Prise Salz

- Caramel Ananas:**
- 1 grosse, frische Ananas
  - 1 Zweig Rosmarin
  - 1 EL Butter (1)
  - 50 Rohrzucker
  - 1 EL Butter (2)
  - Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone
  - 1 dl frisch gepresster Orangensaft
  - Cubeben Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung:**

1. Kleine Soufflégörmchen, Espressotassen oder eine Cakeform mit Klarsichtfolie auslegen. Am besten geht dies, wenn man die Folie auf der einen Seite mit etwas Wasser bestreicht.
2. Die Ananas klein würfeln, anschliessend sehr fein hacken und in ein Sieb geben. Über einer Schüssel abtropfen lassen.

3. Inzwischen Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Grand Marnier in eine Chromstahlschüssel geben. Die Schale der Orange dünn dazureiben. Den Saft der Orange auspressen und ebenfalls beifügen. Alles gut verrühren.
4. Die Schüssel über ein leicht kochendes Wasserbad geben und mit dem Schwingbesen so lange aufschlagen, bis eine luftige, dickliche Creme entstanden ist. Dann vom Wasserbad nehmen und nun mit dem Handrührgerät die Creme so lange weiterschlagen, bis sie wieder Zimmertemperatur hat; dabei wird sie noch dicker und nimmt auch noch etwas an Volumen zu.
5. Den Rahm steif schlagen. Anschliessend die Eiweiss mit dem Salz ebenfalls steif schlagen.
6. Zuerst die abgetropfte, gehackte Ananas, anschliessend den Rahm und zuletzt den Eischnee unter die Creme ziehen. Sofort in die vorbereiteten Formen füllen, diese mit Alufolie gut verschliessen und das Parfait mindestens 4 Stunden gefrieren lassen.
7. Für die Caramel-Ananas den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
8. Den Schopf und den Strunk der Ananas entfernen, dann mit einem Zacken- oder Brotmesser die Schale grosszügig von oben nach unten abschneiden; möglichst mitsamt den verholzten «Augen» im Fruchtfleisch. Die Ananas in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit einem runden Ausstechförmchen den Strunk in der Mitte der Scheiben ausstechen.
9. Etwa 12 Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen und diese sehr fein hacken.
10. Kurz vor dem Servieren in einer Bratpfanne die erste Portion Butter (1) erhitzen und die Ananasscheiben darin in 3-4 Portionen golden braten. Sofort auf die vorgeheizte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen warm stellen.

11. Den Zucker in die Bratpfanne geben und bei Mittelhitze langsam zu intensiv braunem Caramel schmelzen lassen. Die zweite Portion Butter (2) beifügen und unterrühren. Dann den gehackten Rosmarin sowie den Zitronen- und Orangensaft beifügen und alles 2-3 Minuten leise kochen lassen. Über die gebratenen Ananas träufeln.
  
12. Zum Anrichten die Parfaitformen etwa 15 Sekunden in lauwarmes Wasser stellen. Jeweils 1 warme Ananasscheibe auf einen Dessertteller geben und das Parfait in die Mitte auf das Loch der Ananasscheibe stürzen. Die Ananas mit etwas Jus beträufeln und mit wenig Pfeffer bestreuen. Sofort servieren.