



Chochete vom 4. März 2013

**Rauchlachstatar mit einer
Blumenkohl-Meerrettich-Mousse
und gebratenem Wildlachs**

**Roastbeef mit Yorkshire Pudding
und Mintsauce
Karotten an Petersilien-Zitronen-Butter**

Feurige Ananassuppe mit Vanilleglace

Rauchlachstatar mit einer Blumenkohl- Meerrettich-Mousse und gebratenem Wildlachs



Zutaten für 4 Personen

- Zutaten:**
- $\frac{1}{2}$ dl Gemüsebrühe *
 - 1 Eigelb *
 - 1 dl kaltgepresstes Sonnenblumenöl *
 - 200 gr Rauchlachs in Würfel geschnitten
 - 1 EL Schalotten gehackt
 - 1 EL Essiggurken gehackt
 - 1 EL Kapern gehackt
 - 1 EL Schnittlauch geschnitten
 - 1 EL Dill geschnitten
 - 1 TL Limonensaft
 - 200 gr Blumenkohl
 - $2 \frac{1}{2}$ EL Meerrettich-Mousse
 - 150 gr Wildlachsfilet
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle, Rettichsprossen

Spezielles: Wird die Mayonnaise nicht selber gemacht, entfallen die mit einem * bezeichneten Produkte.

- Zubereitung:**
1. Gemüsebrühe mit Eigelb vermischen. Nach und nach das Olivenöl vorsichtig und unter kräftigem Rühren mit der Eigelbmasse mischen, damit eine Mayonnaise entsteht. Rauchlachswürfel, Schalotten, Essiggurken, Kapern, Schnittlauch und Dill mit der Mayonnaise mischen, mit Limonensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.
 2. Den Blumenkohl im Salzwasser weich kochen, abschütten mit dem Stabmixer pürieren und erkalten lassen.. Meerrettich-Mousse dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kühl stellen.

3. Das Rauchlachstatar in einen Ring geben und anpressen. Die Blumenkohlmasse darüber geben und den Ring (ca. \ominus 7.5 cm) vorsichtig entfernen.
4. Zuerst die Gräte mit einer Pincette entfernen. Das Wildlachsfilet in 4 Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschliessend in Olivenöl braten und auf die Blumenkohl-Meerrettich-Mousse geben.

Servieren

Nach Belieben mit Rettichsprossen und Dill garnieren. Sehr gut passt auch eine Scheibe Toastbrot.

Roastbeef mit Yorkshire Pudding und Mintsauce



Zutaten für 4 Personen (ca. 200 gr Fleisch/Person)

Zutaten Fleisch

Marinade

- 800 gr Roastbeef
- 1 EL Senf
- 1 EL Aceto balsamico
- 3 EL Rotwein
- 5 EL Bratcrème
- 2 EL Worcestershire-Sauce
- 2 Knoblauchzehen gepresst
- 1 $\frac{1}{2}$ TL Rosmarin, fein gehackt
- 1 $\frac{1}{2}$ TL Thymian, fein gehackt
- 1 $\frac{1}{2}$ TL Pfefferminze, fein geschnitten

Zubereitung:



1. Senf und alle Zutaten bis und mit Pfefferminze verrühren, Fleisch damit bestreichen und zugedeckt im Kühlschrank ca. 12 Std. marinieren.
2. Marinade abstreifen, Fleisch salzen, auf ein Gitter in die Mitte des vorgeheizten Ofens legen, so dass der Fleischsaft in den Yorkshire-Pudding tropft. 10 Minuten braten bei 220 Grad, dann die Temperatur auf 180 reduzieren und nochmals ca. 20-25 Minuten braten.
Während dem Braten die Ofentüre nicht öffnen!
3. Roastbeef herausnehmen, zugedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen. Yorkshire Pudding im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen warm halten.

Servieren

Roastbeef in dünne Tranchen schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Tipp

Roastbeef mit gesalzener Butter und Rauchsatz servieren.

Yorkshire Pudding

Zutaten für 4 Personen

Zutaten: Yorkshire- Pudding

- 150 gr Mehl
- 1½ TL Salz
- wenig Pfeffer aus der Mühle
- 2 dl Milch
- 2 Eier verknüpft
- 1 EL Butter, flüssig
- ca. ½ dl Wasser

Zubereitung:

1. Mehl mit Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen. Milch dazugießen, mit dem Schwingbesen glatt rühren. Eier, Butter und Wasser darunterühren, zugedeckt ca. 20 Minuten quellen lassen.
2. Form für Yorkshire-Pudding auf ein Backblech stellen, ca. 5 Minuten auf der untersten Rille im auf 220 Grad Heissluft vorgeheizten Ofen heiss werden lassen.
3. Den Teig nochmals gut umrühren und in die heisse Form gießen.
4. Die Form auf der untersten Rille in den Backofen direkt unter das Fleisch zurückstellen.

Servieren

Yorkshire Pudding in Stücke schneiden und mit der Mintsauce dazu servieren.

Hinweis

Yorkshire Pudding ist in England die klassische Beilage zu Roastbeef. Er wird unter dem Fleischstück mitgebraten und dabei mit dem Bratenjus durchtränkt. Lassen Sie sich vom zu Beginn sehr flüssigen Teig nicht irritieren. Er wird während des Backens schön fest.

Mintsauce

Zutaten für 4 Personen

- | | |
|------------------|-------------------------------------------------|
| Zutaten | – 1 dl Aceto balsamico bianco |
| Mintsauce | – 1 dl Wasser |
| | – 2 EL Noilly Prat |
| | – 1 TL Maizena, im Noilly Prat aufgleöst |
| | – 1 EL Zucker |
| | – 1 Gemüse-Bouillon-Würfel |
| | – 3 Zweiglein englische Pfefferminze |
| | – Salz nach Bedarf, Pfeffer aus der Mühle |
| | – 2 EL englische Pfefferminze, fein geschnitten |

- Zubereitung:**
1. Essig und Wasser mit dem Zucker und dem Bouillonwürfel aufkochen, Pfefferminzzweiglein begeben. Pfanne vom Herd nehmen, ca. 1 Stunde ziehen lassen. Pfefferminzzweiglein herausnehmen, mit Noilly Prat die Sauce binden und evtl nachwürzen, fein geschnittene Pfefferminze begeben.

Bundkarotten an Petersilien- Zitronen- Butter



Zutaten für 4 Personen

Zutaten:

- 2 Bund Bundkarotten (ca. 750 gr)
- 1 TL Zucker gehäuft
- 1 EL Butter
- 2 dl Gemüsebouillon

Sauce

- Kraut von knapp $\frac{1}{2}$ Bund Bundkarotten
- 1 Bund Petersilie, glattblättrig
- 1 Zitrone
- 4 EL Pinienkerne
- 60 gr Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Das Kraut der Bundkarotten abschneiden, dabei jedoch etwas Grün an den Rüebli stehen lassen. Die Karotten unter fließendem Wasser bürsten.
2. In einer eher weiten Pfanne den Zucker zu goldbraunem Caramel schmelzen lassen. Die Butter beifügen und aufschäumen lassen. Dann die Bundkarotten dazugeben und kurz in der Caramelbutter wenden. Die Bouillon dazugießen. Die Bundkarotten zugedeckt aufkochen, dann auf kleinem Feuer je nach Grösse 10 bis 12 Minuten garen.
3. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Servierplatte mitwärmen.
4. Inzwischen das Karottengrün sowie die glattblättrige Petersilie hacken. Die Schale der Zitrone dünn abreiben. Etwa 1 EL Saft auspressen und mit Zitronenschale mischen. In einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe die Pinienkerne golden rösten.

5. Wenn die Karotten weich sind, sorgfältig auf die vorgewärmte Platte geben, 3-4 EL Sud darüberträufeln, mit Alufolie gut decken und im 80 Grad warmen Ofen warm stellen. Den restlichen Sud auf $\frac{1}{2}$ dl einkochen lassen.
6. In einer Pfanne die Butter schmelzen lassen. Karottengrün und Petersilie beifügen, alles gut mischen, dann die Zitronenschalenmischung sowie den eingekochten Sud beifügen und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Zusammen mit den Pinienkernen über die Bundkarotten verteilen und sofort servieren.

Servieren

An den Bundkarotten etwas Grün stehen lassen, denn dies sieht nicht nur dekorativ aus, sondern schmeckt auch gut. Einen Teil der grünen Blättchen verwenden wir im Übrigen auch für unsere raffinierte Sauce, die nach dem Garen über die Rübli kommt.

Tip

Was ebenfalls ausgezeichnet schmeckt: Für das Rezept halb Bundkarotten, halb weisse Spargel verwenden.

Feurige Ananassuppe mit Vanilleglacé

Zutaten für 4 Personen

- Zutaten:**
- $\frac{1}{2}$ Ananas
 - 1 Blutorange
 - 3 blonde Orangen
 - $\frac{1}{2}$ Zitrone
 - 20 gr Zucker
 - $\frac{1}{2}$ Chili, fein gehackt ❶
 - Rest der Chili, am Stück eingeschnitten, ohne Kerne ❷
 - 20 gr kandierter Ingwer, in Streifen geschnitten
 - $\frac{1}{2}$ dl Orangenlikör (Grand-Marnier oder Cointreau)
 - 4 Kugeln Vanilleglace

- Zubereitung:**
1. Die Ananas grosszügig schälen, vierteln und den Strunk ausschneiden. 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. Orangesaft, Zitronensaft, abgeriebene Orangenschale, Zucker und Chiliflocken ❶ aufkochen, dann 5 Minuten ungedeckt kochen lassen. Die Suppe je nach persönlichem Geschmack evtl. nachschärfen. Ananaswürfelchen beifügen, Chili ❷ dazugeben und alles nochmals 5 Minuten kochen lassen. Chili-Stück entfernen.
 4. 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.