



**Chochete vom 3. November 2014**

**Lachs-Tirmaisù**

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

**Bisonfilet auf Traubensaft-Coulis mit  
Belugalinsen und Gurkenspaghetti**

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

**Heidelbeer-Caramel-Becher**

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

# Lachs-Tiramisù

## Zutaten:

- **Sauce zum Tränken:**
- 1 EL Kräuternessig
- 2 EL Rapsoel
- 2 EL trockener Sherry
- 1 EL Meerrettich aus dem Glas
- 2 Prisen Salz, wenig Pfeffer
  
- **Lachscrème:** (gut verrühren)
- 150 gr. Rahmquark
- 2 EL Milch
  
- **120 gr. geräucherter Lachs**
- $\frac{1}{4}$  Teelöffel Salz, wenig Pfeffer
  
- **8 Scheiben Toastbrot**
- **20 gr. Kresse**
- **Ruccolasalat**
- **Cherie-Tomaten**

## Zubereitung:

1. Die Soufflé-Förmchen von je ca.  $1\frac{1}{2}$  dl, mit wenig Oel ausstreichen und mit Klarsichtfolie auslegen. Je 1 Tranche Lachs in die vorbereiteten Förmchen legen. Rest fein schneiden, mit dem Quark mischen. Je eine ausgestochene Brotscheibe darauflegen, mit je  $\frac{1}{2}$  EL Sauce beträufeln. Vorgang wiederholen, mit Sauce abschliessen. Zugedeckt mind. 2 Std. kühl stellen.
2. Ruccola-Salat auf einen Teller betten, Tiramisù in der Mitte des Tellers stürzen, Folie entfernen und mit Cherie-Tomaten und Kresse garnieren.

# Bisonfilet auf Traubensaft-Coulis mit Belugalinsen und Gurkenspaghetti

- Zutaten:**
- 500 gr. Rindsfilet (ev. Tenderloin Steak od. Sirloin Steak)
  - 1 EL Butter
  - 1 Rosmarinzweig
  - 1 Knoblauchzehe
  - Fleur de Sel
  
  - $\frac{1}{4}$  Knollensellerie
  - $\frac{1}{2}$  Zwiebel
  - 1 Rüebli
  - $\frac{1}{2}$  Lauchstengel
  - 1 EL Butter
  - 200 gr. Belugalinsen
  - 1 dl. Rotwein
  - $\frac{1}{2}$  del. Aceto Balsamico
  - 1  $\frac{1}{2}$  lt. Gemüsebouillon
  - 1 EL Kalbsfondkonzentrat
  - 1 dl. Vollrahm
  
  - 5 dl. Traubensaft
  - 1 EL Maizena
  - 4 cl. Grappa
  - Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone
  
  - 1 Salatgurke

- Zubereitung:**
1. Fleisch heiss anbraten, anschliessend ca. 10 Min. bei 160 Grad im vorgeheizten Ofen garen, danach 5 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Anschliessend Butter mit dem ganzen Rosmarinzweig und dem Knoblauch nachbraten. In gleichmässige Tranchen schneiden. Mit Fleur de Sel abschmecken.>
  2. Gemüse fein würfeln, in Butter dünsten, Linsen beifügen. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren. Mit Gemüsebouillon und Balsamico auffüllen. Mind. 60 Min. bei tiefer Temperatur kochen bis die Linsen gar sind. Mit Kalbsfond

und Rahm verfeinern.

3. Traubensaft aufkochen, zur Hälfte einreduzieren.  
Maizena im Grappa auflösen, zum Traubensaft hinzufügen, etwa 2 Min. kochen. Mit dem Zitronensaft abschmecken.
4. Aus einer Salatgurke mit einem gezackten Sparschäler „Spaghetti“ schneiden. Damit Teller dekorieren.  
Alternativ können mit einem Pariserlöffel kleine Kugeln aus der Gurke ausgestochen werden.
5. Fleischtranchen auf Linsengericht fächerartig anrichten und mit Traubensaft-Coulis garnieren.

# Heidelbeer-Caramel-Becher

## Zutaten:

- 40 gr Heidelbeerkonfitüre
- 1 EL Zitronensaft
- 250 gr. Heidelbeeren
- 40 gr. Meringues, zerdrückt
- 1 dl. Rahm, flaumig geschlagen. . . .
- 4 Kugeln Caramelglacé
- 30 gr. weisse Schokolade
- Einige Zitronenmelisseblätter

## Zubereitung:

1. Heidelbeerkonfitüre und Zitronensaft erwärmen, Heidelbeeren daruntermischen, zugedeckt ca. 10 Min. ziehen lassen.
2. Heidelbeeren in 4 Gläser verteilen, Meringues, Rahm und Glacé darauf verteilen, Heidelbeersauce darüberträufeln.
3. Schokolade darüberreiben, mit Zitronenmelisse verzieren.

**Lachs-Tiramisu**



**Bisonfilet auf Traubensaft-Coulis mit Beluagalinsen und Gurkenspaghetti**



**Heidelbeer-Caramel-Becher**

