



# Chochete vom 3. Oktober 2016

**Rauchlachs-Gurken Tartar**

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

**Schweinsfiletmédallions  
mit Honig an Currysauce**

**Weisswein Risotto**

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

**Himbeeren Tiramisù**

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

# Rauchlachs-Gurken-Tartar

## Senfsauce

- Zutaten**
- Senfsauce:**
- 1 EL Weissweinessig
  - 1 EL Dijonsenf
  - $\frac{1}{2}$  TL Zucker
  - Salz, Pfeffer aus der Mühle
  - 2 EL Raps- oder anderes Oel
  - 50ml Rahm
  - 2-3 Zweige frischer Dill

**Zubereitung:** Für die Senfsauce Essig, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren, dann das Oel untermischen. Den Rahm nur cremig, nicht steif schlagen (bei der Zugabe der Senfsauce wird er noch fester und könnte allenfalls gerinnen) und unterziehen. Den Dill fein hacken und beifügen. Die Sauce wenn nötig abschmecken.

## Rauchlachstartar

- Zutaten:**
- 1 Stk. Salatgurke, etwa 6cm lang
  - Salz
  - 200g Rauchlachs, auch sogenannter Brötlilachs
  - 1 kleine Zwiebel
  - 1 Bd Schnittlauch
  - Pfeffer aus der Mühle
  - 2-3 Zweige Dill zum dekorieren

**Zubereitung:** Für das Tartar die Gurke schälen, entkernen und in allerkleinste Würfelchen schneiden. In ein Sieb geben, leicht salzen und 20 Minuten Wasser ziehen lassen. Dann kurz kalt abspülen und auf Küchenpapier trocken tupfen. Den Rauchlachs in kleinste Würfelchen schneiden. Die Zwiebel sehr fein hacken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Lachs, Zwiebel, Schnittlauch, Gurkenwürfelchen sowie 3-4 EL Senfsauce sorgfältig mischen und mit schwarzem Pfeffer abschmecken.

**Servieren** Zum Servieren das Tartar auf Tellern anrichten und eine Vertiefung eindrücken. Je 1 EL Senfsauce hineingeben und das Tartar mit einem Dillzweiglein garnieren.

# Schweinsfiletmédailles mit Honig an Currysauce

## Currysauce und Médailles

### Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 1 Apfel
- 2 TL Butter
- 2 TL Madrascurry
- 1 dl Weisswein
- 2 dl Bouillon
- 2 ungeschälte Knoblauchzehe
- 8 EL Doppelrahm
- Salz
- Cayenne
- Pfeffer aus der Mühle
- Zitronensaft
- 
- 

### Médailles

- 2 Äpfel
- 12 Schweinefilet Médailles à ca. 40g
- Salz
- Curry
- 4 EL Rahm
- 4 EL Paniermehl
- 2 EL Honig
- 4 EL Butter
- Zucker

### Zubereitung:

1. Äpfel schälen und Kernhaus entfernen. Äpfel und Zwiebel in kleine Würfel schneiden.
2. Die feingeschnittene Zwiebel in einer Sauteuse in der aufschäumenden Butter goldgelb anziehen. Apfelwürfel zufügen, alles mit Curry bestäuben und unter ständigem Wenden noch einen kleinen Moment mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen und nun so lange reduzieren, bis ein Pürée entsteht. Erst jetzt mit der Bouillon auffüllen, die ungeschälte Knoblauchzehe zuführen und alles zugedeckt bei kleinem Feuer während ca. 30 Min. leise köcheln lassen. Anschliessend die Sauce durch ein feines Drahtsieb streichen und mit der Rundung eines

Schöpflöffels alle Zutaten gut andrücken.

3. Die Sauce zum Kochen bringen, Rahm zufügen, Sauteuse vom Herd ziehen und die Sauce mit Salz, einem Hauch Cayenne, wenig Pfeffer aus der Mühle und ein paar Tropfen Zitronensaft würzen.

### **Schweinefilet Médailles**

4. Apfelschälen, Stielansatz und Kernhaus entfernen und den Apfel achteln
5. Die Médailles mit Salz und Curry würzen. Erst durch den Rahm ziehen und dann im Paniermehl wenden. (Paniermehl am Besten aus hartem Weissbrot selbst zubereiten!)
6. Honig in einem Eierpfännchen auf sanftem Feuer flüssig werden lassen. Die Médailles in einer beschichteten Bratpfanne in der aufschäumenden Butter beidseitig bei mittlerer Hitze goldbraun braten, dabei immer wieder mit der Bratbutter übergiessen. Ganz zum Schluss den Honig mit einem Pinsel auf das Fleisch auftragen.

### **Servieren**

Die Médailles auf grosse heisse Teller legen. Die Apfelschnitze in der restlichen Bratbutter unter hinzufügen von einer Spur Zucker goldgelb caramolisieren und zum Fleisch legen. Die Sauce nochmals kurz erhitzen und das Fleisch damit umgiessen.

### **Weisswein Risotto**

Für das Risotto verzichten wir auf ein Rezept; das solltet ihr mittlerweile ohne Anleitung schaffen.

# Himbeeren Tiramisù

## Crema

- Zutaten:**
- 150ml Halbrahm
  - 3 EL Puderzucker
  - 250g Mascarpone
  - 1 TL Vanillepaste oder  $\frac{1}{2}$  TL Vanillepulver

Zum Fertigstellen  
250g Himbeeren  
1 EL Puderzucker

150ml frisch zubereiteter Espresso  
nach belieben 2 EL Marsala  
6 Löffelbiscuits

- Zubereitung:**
1. Die Himbeeren waschen und 4 Beeren für die Dekoration beiseite stellen. Die restlichen Beeren vierteln. Mit dem Puderzucker in eine Schüssel geben und mit einer Gabel grob zerdrücken.
  2. Für die Creme den Halbrahm mit dem Puderzucker halb steif schlagen. Dann sorgfältig Mascarponecreme und Vanillepaste oder Vanillepulver darunter rühren.
  3. Den Espresso nach Belieben mit Marsala parfümieren. Die Löffelbiscuits in den Espresso tunken und auf dem Boden von 4 Dessertgläsern verteilen. Die Himbeeren darauf verteilen und mit der restlichen Creme abschliessen. Mindestens  $\frac{1}{2}$  Std kühl stellen.
  4. Vor dem Servieren das Himbeer Tiramisù mit 1 Himbeere garnieren.