



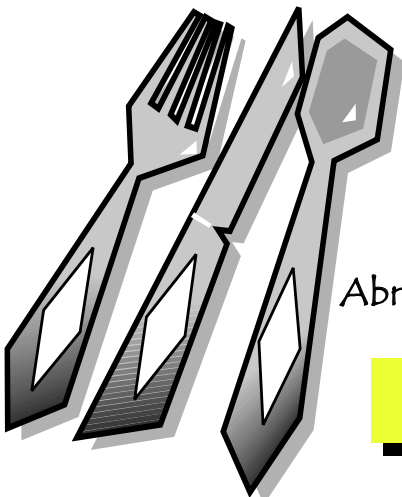
Chochete vom 7. September 1998

Gemischter Pilzteller

Avocados in Vinaigrette mit Mangos

Gebratene Wachteln an Honig-Senf-Sauce
im Zwiebelnest

Pfirsichcrème



Abmeldung: 850 45 24 (Thomas) oder 850 37 47 (Rolf)



Gemischter Pilzteller

Rezept für 4 Personen

warme Eierschwämme

250 g Eierschwämme
1 Schalotte
3 EL Oel
1 TL Senf
1 Bund Basilikum
Salz, Pfeffer

Schwämme säubern, Stielenden abschneiden. Zwiebeln fein würfeln, in Oel andünsten, Pilze zugeben, 10 Min. braten. Basilikum von den Stielen zupfen, grob hacken und beimischen. Die fertig gebratenen Pilze in der Pfanne mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken.

Austernpilze in Estragon-Rahmsauce

300 g Austernpilze
50 g Butter
2 Schalotten fein geschnitten
2 EL Estragon frisch gehackt
Rahm
Salz, Pfeffer

Die Butter in einer grossen Pfanne zerlassen, die Schalotten hineingeben und auf kleiner Flamme glasig aber nicht braun werden lassen. Die Pilze hinzufügen und bei mittlerer Hitze garen. Rahm und Estragon hinzufügen und die Flüssigkeit auf grosser Flamme einkochen lassen bis sie sämig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gefüllte Champignon vom Grill

12 Riesen-Champignon (je nach Grösse 2-3 pro Person)
5-6 Knoblauchzehen
1 Bund Peterli
1 dl Weisswein
30 g Butter
Salz
Chili

Pilze waschen, trocken tupfen und vorsichtig die Stiele ausbrechen. Weisswein, Butter und Salz leicht erwärmen und gut miteinander vermischen. Die Hüte in der Wein-Buttermischung ca 30 Minuten marinieren.

Danach die Pilze auf einer Alufolie ca 10-15 Minuten grillieren. In der Zwischenzeit die Stiele in kleine Stücke hacken. Den fein gehackten Knoblauch in etwas Butter in einer Pfanne andünsten, die Pilzstücke dazugeben und kurz braten. Mit 1 EL Weisswein und 1 EL Bouillon ablöschen, 1-2 Messerspitzen Chilipaste begeben und eindicken lassen. Den gehackten Peterli untermischen, mit Salz abschmecken und in die grillierten Pilzhüte füllen

Avocados in Vinaigrette mit Mango

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 1 reife Avocado
- 1 Mango
- 1 EL Zitronensaft

Vinaigrette:

- ½ EL frische Salatkräuter
- ½ TL Dijon Senf
- 1 EL Aceto di Vino Bianco
- 1 EL Olivenöl
- ½ TL Himbeeressig
- Salz, Pfeffer

Die Mango halbieren, schälen und ca. 4-5 mm dicke Schnitze schneiden.

Die Avocados schälen, halbieren und entkernen. Gleichmässige Schnitze schneiden und diese sofort mit Zitronensaft beträufeln.

Avocado auf dem Teller anordnen, mit der Vinaigrette und den Kräutern übergiessen und anschliessend je 1 Mango-Schnitz zwischen die Avocado geben.

Sofort servieren.

Gebratene Wachteln mit Honig-Senf-Sauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten Wachteln:

- 4 Wachteln
- 1 Zitrone geviertelt
- 4 Stengel frischer Thymian oder Salbei
- 4 Knoblauchzehen
- Olivenoel
- Salz , Schwarzer Pfeffer frisch gemahlen, nach Geschmack

Zutaten Zwiebelringe:

- 300 g Weizenmehl
- 6 EL Maizena
- 2 TL Getrockneter Thymian; (1)
- ½ TL Salz
- 1 TL Schwarzer Pfeffer frisch gemahlen
- 1-2 grosse Gemüsezwiebeln
- Eiswasser
- 1 L Erdnussoel zum Fritieren

Zutaten Honig-Senf-Sauce:

- 2 dl Hühnerfond
- 2 EL Butter
- 3 EL Mehl
- 1 EL getrockneter Thymian
- 2 EL Dijon-Senf
- 1 EL Honig
- 1 EL Trockener Weisswein

Wachtel: Backofen auf 225 Grad vorheizen.

Die Wachteln gründlich mit kaltem Wasser waschen und trockentupfen, aussen und innen mit Salz und Pfeffer einreiben, aussen zudem leicht mit Oel bestreichen. In die Bauchhöhle jeweils ein Zitronenviertel, 1 Kräuterstengel und 1 Knoblauchzehe stecken. Die Wachteln in einer Bratform in den Ofen schieben und sofort auf 175 Grad herunter-schalten. Etwa 45 Minuten garen bis klarer Saft austritt wenn man einen Schenkel an-sticht.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln vorbereiten; In einer grossen Schüssel Weizenmehl, Maizena, getrockneter Thymian, Salz und Pfeffer mischen. Die Zwiebeln in hauchdünne Scheiben schneiden. Zwiebelringe in eine Schüssel mit Eiswasser legen. Das Erdnussoel in einer hohen Bratpfanne vorwärmen.

Wenn das Geflügel gar ist, aus dem Ofen nehmen und warm stellen.

Für die Sauce den Bratensatz und das Fett in der Bratform mit etwas Hühnerfond gut umrühren und auflösen.

In einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze die Butter zergehen lassen bis sie aufschäumt, das Mehl dazugeben und unter stetem Rühren 3 bis 4 Minuten kochen. Langsam den

Bratensaft und den Fond dazugießen, dabei weiter rühren Thymian, Senf, Honig und Weisswein hineinrühren. Einige Minuten weiterkochen, bis die Sauce sämig wird. Zugedeckt bei kleinster Hitze warm halten.

Für die Zwiebelringe das Öl erhitzen. Die Zwiebeln abgiessen, in der Mehlmischung wenden, überschüssiges Mehl abschütteln. Portionsweise 3 bis 4 Minuten goldbraun frittieren. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Mit den fertigen Zwiebelringen auf den Tellern Nester formen. In jedes Nest eine Wachtel setzen. Mit der Honig-Senf-Sauce übergießen und sofort servieren.

Pfirsichcrème

Zutaten:

5 Pfirsiche
1 EL Zitronensaft
100 g Zucker
2 dl Rahm
1 Eiweiss

Pfirsiche kurz in heissem Wasser tauchen, schälen, und in kleine Stücke schneiden Die Früchte sofort im Mixer pürieren. Zitronensaft und Zucker beimischen und ca 10 Minuten kühl stellen.

Den Rahm mit 1 EL Zucker steif schlagen, das Eiweiss mit 1 Prise Salz steif schlagen. Etwas Rahm für die Dekoration zurückbehalten, den Rest sowie den Eischnee unter das Pfirsichpüree ziehen. In Dessertschalen anrichten und ca 30 Minuten kaltstellen.