



# Chochete vom 5. September 2011

\*\*\*\*\*

Rote Thai-Currysuppe mit Hummerfleisch

\*\*\*\*\*

Schweinsfilet-Röllchen mit Lauch  
und Parmesan

\*\*\*\*\*

Bitterschokoladenpudding mit Haselnüssen,  
Sauternesbirnen und kaltem Sabayon

\*\*\*\*\*

# Rote Thai-Currysuppe mit Hummerfleisch



## Zutaten für 4 Personen

### Zutaten:

- 1 Schalotte, fein geschnitten
- $\frac{1}{4}$  frische, reife Mango, in Scheiben geschnitten
- $\frac{1}{2}$  Banane, in Scheiben geschnitten
- 20 gr. Butter
- $\frac{1}{2}$  TL rote Thai-Currypaste (nach Belieben und gewünschter Schärfe)
- 1 dl Weisswein
- 3 dl Geflügelfond
- 3 dl ungesüsste Kokosmilch
- $\frac{1}{2}$  TL Tomatenpüree
- etwas frischer Thaibasilikum
- Hummerstücke
- 4 Shiitakepilz
- Erdnussöl

### Zubereitung:

1. Die Schalotte mit den Mangoscheiben und der Banane in der Butter dünsten. Currypaste dazugeben und mit dem Weisswein ablöschen. Geflügelfond und Kokosmilch begeben und Tomatenmark unterrühren. Rund 10 Minuten köcheln lassen, dann mit dem Stabmixer aufschäumen und durch ein Sieb passieren. Mit etwas Salz und dem Thaibasilikum abschmecken.
2. Die Hummerstücke in warmem Salzwasser erwärmen, die Shiitakepilze in wenig Erdnussöl kurz braten. Beides in tiefe Suppentassen verteilen und mit der aufgeschäumten Suppe aufgiessen.



## Schweinsfilet-Röllchen mit Lauch und Parmesan

### Zutaten für 4 Personen

- Zutaten:**
- 1-2 Stängel Gemüselauch
  - 1 EL Butter
  - Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
  - 50 gr. Parmesan, am Stück
  - 1 Schweinsfilet, ca. 500 gr. schwer
  - 2 EL Olivenöl
  - 1 dl Weisswein
  - 1 dl Nouille Prat
  - 0.5 dl Kalbsfond
  - 0,5 dl Rahm
  - 25 gr Butter
  - Steinpilze und Champignons nach Belieben

- Zubereitung:**
1. Den dunkelgrünen Teil des Lauchs entfernen. Die Lauchstangen der Länge nach halbieren und gründlich kalt spülen. Den Lauch zuerst in Stücke von etwa 3 cm Länge, dann diese in dünne Streifen schneiden.
  2. In einer beschichteten Bratpfanne die Butter erhitzen. Den Lauch hineingeben, mit Salz und Pfeffer würzen und im eigenen Saft unter gelegentlichem Wenden weich dünsten. Abkühlen lassen.
  3. Inzwischen den Parmesan mit einem Sparschäler in Späne schneiden.

4. Vom Schweinsfilet am dünnen Ende etwa 4 cm abschneiden. Dieses Stück der Länge nach ein-, aber nicht durchschneiden, dann zwischen Klarsichtfolie vorsichtig schön dünn klopfen. Restliches Schweinsfilet in gut 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese ebenfalls zwischen Klarsichtfolie dünn klopfen.
5. Jede Schweinsfilet-Scheibe mit etwas Lauch und 2-3 Parmesanspänen belegen und aufrollen. Jeweils 3 Filet-Röllchen auf der Nahtseite an einen Holzspieß stecken.
6. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte miterwärmen.
7. In einer Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Die Schweinsfilet-Spieße mit Salz und Pfeffer würzen und im heissen Öl auf jeder Seite etwa 2 Minuten braten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad warmen Ofen etwa 15 Minuten nachgaren.
8. Im Bratensatz Steinpilze und Champignos anbraten und mit dem Weisswein, dem Nouille Prat und der Bratensauce ablöschen. Gut zur Hälfte einkochen lassen, bis sie leicht bindet. Zuletzt den Rahm beifügen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu den Schweinsfilet-Röllchen geben und auf einer feinen Nudelrondelle sofort servieren.

# Bitterschokoladenpudding mit Haselnüssen, Sauternesbirnen und kaltem Sabayon



## Zutaten für 4 Personen

- Zutaten Pudding**
- 20 gr. Kakaopulver
  - 50 gr. Haselnüsse, gemahlen
  - 1 Prise Zimt
  - 50 gr. Butter
  - 2 TL Zucker
  - 2 Eigelb
  - 2 TL Rum
  - 40 gr. Bitterschokolade, gehackt, im Wasserbad geschmolzen
  - 2 Eiweiss
  - 4 TL Zucker
  - 1 Prise Salz
  - 4 grosse Kaffeetassen oder Timbaleförmchen
  - Butter und Zucker zum Ausstreichen der Tassen

- Zutaten Sauternesbirnen**
- 2 Birnen, längliche Form
  - 2 dl Sauternes
  - 2 dl fruchtigen Weisswein
  - 200 gr. Zucker
  - 1 Vanillestange

- Zutaten Sabayon**
- 2 Eier
  - 2 Eigelb
  - 100 gr. Zucker
  - 1 dl Weisswein
  - 2 TL Williams
  - 2-3 Blatt Gelatine
  - 1,5 dl Rahm, geschlagen

## **Zubereitung Pudding**

Das Kakaopulver sieben und mit den Haselnüssen und der Prise Zimt vermischen. Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, bis sie leicht weisslich ist, das Eigelb und den Rum hinzufügen und schaumig schlagen. Die geschmolzene Schokolade langsam dazugiessen, gut verrühren und die Haselnüsse untermischen. Das Eiweiss mit dem Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen. Die Kaffeetassen mit Butter austreichen, mit Zucker Ausstreuen und die Masse zur Hälfte in die Tassen füllen. Eine Gratinschale mit Haushaltspapier auslegen und vorsichtig mit heissem Wasser füllen. Die Schächchen sollten zur Hälfte im Wasser stehen. Anschliessend im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 35 Minuten backen.

**Alternative:** Den Pudding im Combi-Steam bei 170 °C Heissluft mit Beschwadern backen.

Anschliessend den Pudding herausnehmen, eine Minute ruhen lassen und sofort stürzen.

## **Zubereitung Sauternesbirnen**

Die Birne mit einem Sparschäler schälen und halbieren, den Stiel belassen. Den Sauternes und den Weisswein mit dem Zucker und der ausgeschabten Vanillestange aufkochen, die Birne darin zugedeckt zirka 25 bis 30 Minuten pochieren

und

im Fond erkalten lassen. Der Birne auf der Stielseite einen Deckel abschneiden und den Stiel zur Seite stellen. Den Rest der Birne in 6 Stücke teilen.

## **Zubereitung Sabayon**

In einer Schüssel Eier und Zucker im Wasserbad schaumig schlagen. Wein und Williams begeben und zur Rose schlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und unter die Masse rühren. Zum Schluss den geschlagenen Rahm unterziehen und kalt stellen. Das Sabayon vor dem Anrichten umrühren.

**Alternative:** Rahm ungeschlagen begeben und in den ISI Thermo füllen. 2 Kapseln verwenden und im Kühlschrank aufbewahren. Bleibt bis 24 Stunden frisch

## **Anrichten**

Die Sabayon in die Mitte des Tellers geben, den Schokoladenpudding darauf setzen und die Birnenstücke von der Seite her gefächert an den Pudding stellen.