Chochete vom
6.September 2021

*****

Tuna-Tataki nach Guy Ravet
(19 Gault Millau Punkte)

*****

Rindsfilet-Stroganoff «Hirschen»
Sellerie-Kartoffelstock
Knackige Karotten

*****

Pfirsich-Tarte-Tatin
mit Lavendel

*****

Tuna-Tataki nach Guy Ravet

Vorspeise **4 Personen**

Zutaten:

- 200 g roter Thunfisch (Sashimi Qualität)
- 2 cl Sonnenblumenöl
- 50 g weisser und schwarzer Sesam

Ponzu-Vinaigrette

- 6 cl Ponzu-Sauce
- 2 cl Sojasauce
- 2 cl Olivenöl
- 1 cl Sesamöl
- 20 g Ingwer, gerieben
- 1 Frühlingszwiebel, gehackt
- 5 g Wasabi-Paste

Avocado-Mousse

- 1 Avocado
- 2 g Chilipulver
- 2cl Zitronensaft

Anrichten

- 4 rote Radieschen
- 20 g marinierter Ingwer

Zubereitung:

1. Für die Ponzu-Vinaigrette Ponzu-Sauce, Sojasauce, Ingwer und Wasabi verrühren. Mit Olivenöl und Sesam aufschlagen. Gehackte Frühlingszwiebel hinzugeben.

2. Für die Avocado-Mousse Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch zerdrücken und mit Zitronensaft, Chilipulver und Salz aufschlagen. In Dressiersack füllen.
3. Thunfisch mit Olivenöl bepinseln und in Sesamkernen drehen. Öl in heisse Bratpfanne geben und Thunfisch beidseitig schnell anbraten. Der Fisch muss innen noch roh sein. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Zum Anrichten rote Radieschen fein scheibeln. Thunfisch in Würfel schneiden. Avocado-Mousse dressieren. Mit mariniertem Ingwer garnieren und mit Ponzu-Vinaigrette würzen.

Rindsfilet-Stroganoff «Hirschen»
Sellerie-Kartoffelstock
Knackige Karotten

Hauptgang	**4 Personen**

Zutaten:

Rindsfilet
- 800 g Rindsfilet, gut gelagert
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Lomo Gewürz
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl
-

Sauce
- 80 g Demi-Glace Pulver
- 2 EL Butter
- 2 rote Peperoni
- 2 Essiggurken in Streifen
- 200 g Champignons in Scheiben
- 3 EL Hot Ketchup
- 2 EL Sambal Oelek
- 2 EL Paprikapulver
- 5 dl Milch
- 2 DL Halbrahm
- 2 dl Rotwein

Karotten

- 3 mittelgrosse Karotten
- 1 EL Zucker
- 1 Gemüsebouillon-Würfel
- 3 Stängel Peterli gehackt
- 2 EL Weisswein

Kartoffel-stock

- 600 g Kartoffeln mehlig kochend
- 200 g Knollensellerie
- 3 EL Milch
- Muskatnuss

Zubereitung:

Filet marinieren

- Filet in Streifen schneiden, mit Olivenöl, dem gehackten Knoblauch und den Gewürzen marinieren und zugedeckt kühl stellen

Sauce

1. Rahm und Milch mit Demi-Glace Pulver kalt anrühren
2. Unter stetigem Rühren aufkochen.
3. Peperoni in Butter weichdünsten
4. Champignons dazu geben und mit dünsten
5. Ketchup, Sambal Oelek und Paprikapulver dazu geben und gut verrühren.
6. Mit Rotwein ablöschen, dann Rahmsauce dazu geben und kurz aufkochen.
7. Essiggurken dazu geben
8. Nach Bedarf noch mal abschmecken.

Stroganoff

- Filetstreifen abtropfen lassen. Kurz und knackig anbraten und auf einer vorgewärmten Platte warm halten.

Karotten

1. Karotten schälen und in mundgerechte Stücke schneiden und in eine kleine Pfanne geben. Zucker darüber streuen und bei mittlerer Hitze knackig dünsten.
2. Vom Bouillon-Würfel darüber bröseln nach Geschmack und mit dem Weisswein ablöschen.

Kartoffel-stock	- Auf die Beschreibung der Zubereitung können wir an dieser Stelle verzichten
Anrichten:	1. 2 kleine Kugeln vom Kartoffelstock auf den vorgewärmten Teller geben. 2. Mit der Sauce einen grossen Spiegel anlegen. 3. Das gebratene Stroganoff auf den Spiegel geben. 4. Karotten drapieren und mit Peterli garnieren

Pfirsich-Tarte-Tatin
mit Lavendel

Dessert	**4 Personen (1 Tarteform 24 cm)**

Zutaten:

Teig
- 100 g kalte Butter
- 225 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 50 g Rohzucker
- 1 Ei

Belag
- 1 kg Pfirsiche
- 4 – 6 Zweige Lavendel, je nach Grösse
- ½ unbehandelte Zitrone
- 80 g Rohzucker
- 60 Butter

Zubereitung:

1. Für den Teig die Butter kurz ins Tiefkühlfach legen
2. In einer Schüssel Mehl, Salz und Zucker mischen. Die Butter an der Röstiraffel dazureiben. Die Zutaten mit den Fingern rasch zu einer krümeligen Masse verreiben. Das Ei verrühren, beifügen und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten, dabei wenn nötig 1 – 2 Esslöffel Wasser beifügen. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde kühl stellen.
3. Inzwischen die Pfirsiche in eine Schüssel legen. Reichlich Wasser aufkochen und über die Pfirsiche giessen, kurz ziehen lassen, dann sofort kalt abschrecken. Die Haut der Pfirsiche abziehen, die Früchte halbieren und den Stein herauslösen. Jede Pfirsichhälfte in 4 Schnitze schneiden.
4. Die Lavendelblättchen von den Stielen lösen und grob hacken. Die gelbe Schale der Zitronenhälfte fein abreiben, den Saft auspressen.
5. Den Zucker in einer beschichteten Bratpfanne bei Mittelhitze langsam schmelzen lassen. Die Butter beifügen und aufschäumen lassen. Die Pfirsiche beifügen und etwa 5 Minuten braten, bis die Flüssigkeit karamellfarben und dickflüssig wird. Dabei immer wieder durchrühren, bzw. die Pfanne durchschütteln. Den Lavendel, die Zitronenschale und 1 Esslöffel Zitronensaft beifügen. Die Pfirsiche mitsamt Karamell in eine Tarteform von 24 cm umfüllen
6. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
7. Den Teig zwischen 2 Lagen Klarsichtfolie oder Backpapier etwas grösser als die Form rund auswallen. Den Teig mit Hilfe der unteren Folie oder des Backpapiers auf die Pfirsiche stürzen und rundherum am Rand gut andrücken.
8. Die Tarte im 220 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 25 Minuten Backen, bis der Teigdeckel schön gebräunt und knusprig ist. Den Rand der noch warmen Tarte mit einem spitzen Messer von der Form lösen und die Tarte auf eine Platte stürzen. Am besten schmeckt die Pfirsichtarte lauwarm.