

Kochen Tisch 2

Menue 7. Sept 2005

Blumenkohl-Zitronen-Suppe



Schweinsmedaillons mit Senf-Oregano-Kruste
Saison Gemüse



Traubencrème mit Sauternes



Blumenkohl-Zitronen-Suppe

Für 4 Personen

Zutaten:

500 g Blumenkohl
1 kleine Zwiebel
1 Zitrone
1 EL Butter
1 EL Mehl
2 dl Weisswein
5 dl Gemüsebouillon
3 dl Rahm
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 TL Zucker
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

1. Den Blumenkohl in kleine Röschen teilen. Die Hälfte der Röschen nochmals teilen und in wenig Salzwasser oder über Dampf nur gerade knackig garen. Zur Garnitur beiseite stellen.
2. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Zitronenschale fein abreiben, den Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone auspressen
3. Zwiebel und Zitronenschale in der Butter glasig dünsten. Das Mehl darüber stäuben und kurz mitdünsten. Unter rühren Zitronensaft, Weisswein, Bouillon und Rahm dazugiessen. Den Blumenkohl beifügen und zugedeckt etwa 20 Minuten weichkochen.
4. Die Suppe fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
5. Unmittelbar vor dem Servieren die Suppe nochmals aufkochen und mit dem Mixer aufschäumen. Die Blumenkohlröschen in 4 Suppenteller verteilen. Mit der Suppe übergiessen und mit Schnittlauch bestreuen.

Schweinsmedaillons mit Senf-Oregano-Kruste

Für 4 Personen

Zutaten:

80 g weiche Butter
Salz
2 Esslöffel körniger Senf
1 Bund Oregano
3 Scheiben Toastbrot
1 Esslöffel Bratbutter
8 Schweinsmedaillons, je ca. 60 g schwer
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Die Butter in eine kleine Schüssel geben und so lange durchrühren, bis sich kleine Spitzchen bilden. Etwas Salz und den Senf untermischen. Die Oreganoblättchen von den Zweigen zupfen, hacken und beifügen. Das Toastbrot entrinden und ebenfalls hacken. Unter die Senfbutter mischen. Diese auf einem mit Backpapier belegten Teller zu 8 bergartigen Häufchen im Durchmesser der Schweinsmedaillons formen. Kühl stellen.
2. Kurz vor dem Essen den Backofengrill bei leicht geöffneter Türe auf 230 Grad vorheizen.
3. In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Schweinsmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen und auf jeder Seite knapp 2 Minuten anbraten. In eine feuerfeste Form geben. Die vorbereiteten Butterhäufchen darauf setzen. Sofort in der Mitte des 230 Grad heißen Ofens auf Grillstufe 6-8 Minuten überbacken, bis die Kruste hellbraun ist.

Traubencreme mit Sauternes

Für 4 Personen

Zutaten:

2 dl Sauternes oder ein anderer weisser Süsswein

1 dl weisser Traubensaft

Saft von 1 Zitrone

1 Zimtstängel

3 Eigelb

20 gr Zucker

2 gestrichene EL Maizena

1½ dl Rahm

100 g weisse, kernenlose Trauben z.B Seedless oder Sultaninentrauben

Zubereitung:

1. Sauternes, Traubensaft, Zitronensaft und Zimtstängel aufkochen. Vom Feuer nehmen und 10 Minuten ziehen lassen.

2. Eigelb und Zucker zu einer hellen, dicklichen Crème aufschlagen. Dann das Maizena darüber sieben und sorgfältig unterrühren.

3. Den Sauternessud nochmals aufkochen. Den Zimmtstengel entfernen und diesen noch heiss zur Eicrème giessen. Alles in die Pfanne zurückgeben und die Crème unter Rühren kurz aufkochen. Sofort durch ein Sieb in eine Schüssel umgiessen und eine Klarsichtfolie auf die Creme legen, damit sich beim Erkalten keine Haut bilden kann. Auskühlen lassen.

4. Den Rahm steif schlagen. Die Crème glattrühren und den Schlagrahm unterziehen.

5. Die Trauben waschen und halbieren. Unter die Crème ziehen und diese bis zum Servieren kühl stellen.