

NOLLENKÖCHE UNTERÄGERI

KOCHABEND VOM 04. OKTOBER 2000

Tisch 2

Vorspeise

Rouget poêlé sur chanterelles
(Rotbarbenfilet auf Eierschwämmen)

Salat

Lauchsalat mit Speckwürfeli

Hauptgang

Jarret d'agneau au four
(Saftig geschmorte Lammhaxe aus dem Ofen)

Sellerieplätzli

Spätzli mit Rosmarin

Dessert

Zwetschgen-Zimtcreme

Vorspeise

Rouget poêlé sur chanterelles

(Rotbarbenfilet auf Eierschwämmen)

Zutaten:

Für 4 Personen

- 4 Rotbarbenfilets (mit Haut)
von je 80 bis 100 g
- 200 g möglichst kleine Eierschwämme
(Pfeifferlinge)
- 2 dl Fischfond
- 1/2 dl Rahm
- 100 g Butter
einige Spritzer Zitronensaft
- 1 klein gewürfelte Schalotte
- 30 g Bratbutter
- 100 g Kräuterbutter
- 4 Mangoldblätter in Streifen ge-
schnitten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Rotbarbenfilets sorgfältig entgräten, kalt abspülen und trockentupfen.
Die Eierschwämme putzen, grössere halbieren.
Den Fischfond auf ein Drittel einkochen. Mit dem Rahm und 50 g Butter binden. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und einigen Spritzern Zitronensaft abschmecken.
Die Schalottenwürfel in den restlichen 50 g Butter glasig dünsten. Die geputzten Pilze zufügen, leicht salzen und pfeffern. Sobald sie Flüssigkeit ziehen, die Fischsauce einrühren, etwas fein geschnittenen Schnittlauch unterheben und warm stellen.
Die Rotbarbenfilets leicht salzen und in der heissen Bratbutter von beiden Seiten kurz anbraten.
Mit der Hautseite nach oben auf eine feuerfeste Platte geben und mit der in dünne Scheiben geschnittenen Kräuterbutter belegen. Unter dem heissen Grill oder im Ofen bei starker Oberhitze etwa 30 Sekunden überbacken.
Die Pilze auf vorgewärmte Teller verteilen. Darauf die Rotbarbenfilets plazieren und mit den blanchierten Mangoldstreifen umlegen.

Salat

Lauchsalat mit Speckwürfeli

Zutaten:

Für 4 Personen

- Senf, Gewürze, Aromat
- 1/2 Sauerrahm
- 2 EL Essig
- 1 EL Öl
- 2 Lauchstengel
- 1 Apfel grob geraffelt
- 50 g Speckwürfeli

Zubereitung:

Salatsauce zubereiten
fein schneiden, mit der Sauce mischen
dazugeben
gut anbraten und über Salat geben

Hauptgang

Jarret d'agneau au four

(Saftig geschmorte Lammhaxe aus dem Ofen)

Zutaten:

Für 4 Personen

- 4 *Lammhaxen von je etwa 300 g*
- Mehl zum bestäuben*
- Bratbutter zum Anbraten*
- 100 g *Röstgemüse (Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Lauch)*
- 2 *Knoblauchzehen*
- 1 EL *Tomatenmark*
- je 1 *Thymian- und Rosmarinzweig*
- 6 dl *Rotwein*
- 2 - 3 dl *Gemüsefond*
- je 50 g *kleine Karotten- und Selleriewürfel*

Zubereitung:

Mit einem kleinen spitzen Messer das Fleisch am dünneren Ende der Lammhaxen leicht vom Knochen lösen. Die Haxen salzen, pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben.

In einem Schmortopf von allen Seiten in heisser Bratbutter anbräunen. Herausnehmen und warm halten.

Das Röstgemüse und die Knoblauchzehen im gleichen Fett bräunen.

Dabei den Lauch und das Tomatenpüree erst einrühren, wenn die Karotten- und Selleriewürfel bereits Farbe angenommen haben. Thymian und Rosmarin zugeben und kurz mitrösten. Danach mit dem Rotwein ablöschen und diesen auf die Hälfte einkochen lassen.

Danach die Haxen wieder einlegen und zugedeckt im 200 Grad heissen Ofen 90 Minuten schmoren. Das Fleisch wiederholt mit dem Schmorfond übergießen und, falls nötig, mit Gemüsefond auffüllen. Das Fleisch muss weich sein, dass es sich leicht vom Knochen lösen lässt.

Für die Sauce den abpassierten Schmorfond einkochen lassen.

Die Karotten- und Selleriewürfelchen einstreuen und darin weich garen.

Sellerieplätzli

Zutaten:

Für 4 Personen

500 g Sellerie
50 g Mehl
2 Eier
Salz
Paniermehl

Zubereitung:

Sellerie in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und im Dampfkochtopf 3 Minuten kochen. Abkühlen lassen. Panieren und dann in der Bratpfanne goldgelb braten.

Spätzli

Zutaten:

300 g Mehl
1 dl Wasser
1 dl Milch
1 TL Salz
2 Eier
2 L Wasser zum Sieden der Knöpfli
1 EL Salz
2 EL Butter
3 EL Paniermehl oder eine Zwiebel

Zubereitung:

Das gesiebte Mehl im Kranz in eine Schüssel geben.

Eier, Salz und Flüssigkeit mit dem Schwingbesen gut verrühren und mit dem Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen so langè klopfen, bis er Blasen wirft und stückenweise von der Kelle fällt; mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Das Wasser mit dem Salz zum Sieden bringen, den Teig durch ein Knöpfli sieb streichen und die Knöpfli kochen, bis sie obenauf schwimmen. 5-10 Minuten ziehen lassen, mit einer Drahtkelle herausnehmen. Gut abtropfen und auf eine heisse Platte anrichten. Grosse Mengen partienweise kochen.

Dessert

Zwetschgen-Zimtcreme

Zutaten:

für 4 Personen

500 g *frische Zwetschgen*

1 dl *Rotwein*

1/2 *Zimtstange*

50 g *Zucker*

2 *Eier*

1/4 *Zitrone, abgeriebene Schale und Saft*

1/2 El *Zwetschgenwasser oder Pflümli nach Belieben*

1 dl *Rahm*

1/4 TL *Zimt*

1/2 TL *Vanilinzucker*

Zubereitung:

entsteinen, vierteln

zusammen aufkochen, Zwetschgen darin weichkochen, Zimtstange entfernen, Früchte mit dem Saft pürieren, wieder in die Pfanne zurückgeben

rühren, bis die Masse hell ist

zugeben, alles mit dem Fruchtpüree vermischen und unter ständigem Rühren aufkochen, in eine Schüssel giessen, auskühlen

darunterrühren

steif schlagen

sorgfältig mit dem Rahm mischen, die Hälfte davon unter das Fruchtpüree ziehen, den Rest für die Garnitur verwenden. Die Creme anrichten und 1 - 2 Stunden kühlstellen

TIP:

Anstelle der Zwetschen Aprikosen oder reife, aromatische Birnen verwenden.

Vorbereiten:

Das Fruchtpüree kann man 1 Tag im voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Die fertig gemischte Creme einige Stunden vor dem Servieren in Gläser füllen, kühlstellen.