

# Nollenköche Unterägeri

---

Kochabend vom 05. Juni 2002  
Tisch 3

---

Amuse - Bouche

Lauch an Vinaigrette mit Thunfisch

Kalbfleischvögel an weisser Schaumsauce  
mit Gemüsespaghetti und Bratkartoffeln

Schokolade - Choux mit Kirsch

---



# Lauch an Vinaigrette mit Thunfisch

## Zutaten :

(für 4 Personen)

- 8 Stangen Lauch
- 2 EL Olivenöl
- 400 g frischer Thunfisch

## Vinaigrette

- 2 EL Schalotten-Rotweinessig
- ½ TL scharfer Senf
- 1 TL flüssiger Honig
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Olivenöl
- 1 Bund Dill

## Zubereitung :

( Zubereitungszeit ca. 30 min.)

- Für die Vinaigrette alle Zutaten bis auf den Dill verrühren. Dillspitzen fein schneiden und am Schluss zufügen.
- Lauch längs halbieren. Öl in einer Grillpfanne erhitzen. Lauchstangen auf beiden Seiten bei mittlerer bis guter Hitze 10 - 15 Minuten braten. Gleichzeitig eine beschichtete Bratpfanne erhitzen und den Thunfisch darin beidseitig je 2 - 3 Minuten scharf anbraten.
- Lauch auf Tellern verteilen, Fisch darauf anrichten und alles mit der Vinaigrette beträufeln.
- Sofort servieren.

# Kalbfleischvögel an weisser Schaumsauce mit Gemüsespaghetti und Bratkartoffeln

## Zutaten :

(für 4 Personen)

- möglichst dünn geschnittene Kalbsplätzchen
- Salz, Pfeffer und Paprika
- 1 gehäufte EL eingelegter grüner Pfeffer
- Kräuter
- 2 - 3 EL Rahm
- 200 g Kalbsbrät
- 1 EL Bratbutter
- Holzspiesschen

## Zubereitung :

- Den Backofen auf 80°C vorheizen und eine Platte mitwärmen.
- Die Kalbsplätzchen auf der Arbeitsfläche auslegen, wenn nötig unter Klarsichtfolie mit dem Wallholz oder Fleischklopper noch etwas dünner klopfen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
- Den grünen Pfeffer in ein Sieb geben und unter warmem Wasser spülen. Mit einer Gabel leicht zerdrücken. Kräuter dazugeben. Mit dem Rahm zum Kalbsbrät geben. Alles gut mischen.
- Die Brätmasse auf den Kalbsplätzchen verteilen, diese aufrollen und mit Holzspiesschen fixieren.
- Die Bratbutter in einer weiten Pfanne erhitzen. Die Kalbfleischvögel rundum 5 - 6 Minuten braten. Dann sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 ° heißen Ofen 20 - 30 Minuten nachgaren lassen.
- Die Kalbfleischvögel einmal schräg halbieren und mit den Gemüsespaghetti und den Bratkartoffeln servieren.
- Mit weisser Schaumsauce anrichten.

Gemüsespaghetti:

- Rüeblli
- Kohlrabi
- Zucchetti

# Schokolade - Choux mit Kirsch

## Zutaten :

( für 20 - 25 Stück )

- 1 ¼ dl Milchwasser
- 1 Prise Salz
- 30 g Butter
- 70 g Mehl gesiebt
- 2 Eier

## Füllung

- 1 dl Rahm
  - 200 g Milkschokolade zerbröckelt
  - 20 g Butter
  - 2 EL Kirsch
- 50 g Schokolade, in 1 EL Kirsch gelöst, zum darüberspritzen

## Zubereitung :

- Für die Choux Milchwasser, Salz und Butter aufkochen, Mehl im Sturz begeben und mit einer Holzkelte kräftig rühren, bis sich die Masse ballt und vom Pfannenboden löst. Von der Platte nehmen und die Eier nacheinander einarbeiten.
- Mit 2 Teelöffeln oder einem Spritzsack Choux auf ein mit Backtrennfolie belegtes Blech absetzen, in der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens während 15-20 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen und mit einer Schere aufschneiden.
- Für die Füllung Rahm erhitzen, Pfanne von der Platte nehmen, Schokolade und Butter darin auflösen und mit dem Schwingbesen zu einer geschmeidigen Masse rühren. Kirsch unterziehen und die Füllung im Kühlschrank fest werden lassen.
- Choux mit der Schokolademasse füllen.
- Aus Papier eine kleine Spritztüte formen, Schokolade-Kirsch-Mischung einfüllen und über die fertigen Choux spritzen.
- Auf einer Platte anrichten und rasch servieren.

Hinweis: Beim Backen den Ofen nicht öffnen, da die Choux sonst zusammenfallen.