

**Kochabend 11. Mai 2005  
Tisch 1**

**Menu**

**Mohn-Pancakes mit  
Sauerrahm und Lachs**

\*\*\*

**Marinierte Thunfischstreifen  
auf Frühlingsalat**

\*\*\*

**Gemüsecharlotte mit Tomatensabayon**

\*\*\*

**Bärlauchsorbet**

\*\*\*

**Entenbrust auf Kirschenbuttersauce  
Frühlingskartoffeln  
Gemüse**

\*\*\*

**Blätterteigecken auf Beerencreme**

\*\*\*\*\*

## Mohn-Pancakes mit Sauerrahm und Lachs

120 g Mehl  
½ Beutel Backpulver  
¼ Tl. Salz  
1 Esslf. Mohnsamen  
2.5 dl Milch  
1 Ei  
Bratbutter

Mehl, Backpulver, Salz und Mohnsamen in einer Schüssel mischen – Milch und Ei dazugeben und zu einem glatten, flüssigen Teig schlagen – es dürfen keine Klümpchen sein. Vor dem Backen mind. 30 Min. ruhen lassen.  
Teflon –oder Titanpfanne mit wenig Bratbutter erhitzen und die Crepes möglichst dünn herausbacken

Zum Fertigstellen:  
200 g Rauchlachs(in Tranchen)  
125 g Crème fraiche  
Mohnsamen und Schnittlauchspitzen

## Marinierte Thunfischstreifen auf Frühlingsalat

2 Scheiben Thunfisch

ca. 50 gr. Oliven

1 Tomate

2 grüne Spargeln

Frühlingsalat (Rucola;Batavia;etc.)

Thunfisch mit Salz und Pfeffer (eigene Ideen) würzen – aus den übrigen Zutaten einen Salat zubereiten – Sauce nach eigenem Geschmack. Thunfisch in feine Streifen geschnitten über dem Salat verteilen.

## Entenbrust auf Kirschenbuttersauce Frühlingskartoffeln Gemüse

2 Entenbrust  
Salz und Pfeffer

### Kirschbuttersauce:

100 gr Kirschen entsteint  
1 kl.rote Chili  
1 Esslf. Wasser

alles in einer Pfanne warm werden lassen und kochen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist.

### Reduktion:

½ Esslf. Butter  
1 Chalotte  
1 dl Gemüsebouillon  
3 dl Rotwein  
150 gr Butter kalt

Butter erwärmen-Chalotte hacken und begeben mit Gemüsebouillon und Rotwein ablöschen und einkochen lassen.

in Stückchen portionenweise zur Reduktion geben – sie darf nicht kochen! Chile-Kirschen-Mischung begeben

ca. 250 gr kl. Kartoffeln

nach Belieben zubereiten

100 gr Karotten  
100 gr Zuchetti  
100 gr frische Ananas

nach Belieben zubereiten

## Gemüsecharlotte mit Tomatensabayon

600 g Saisongemüse  
(Karotten, Kohlrabi, Peperoni, Lauch)  
Salz  
Butter für die Formen

100 g Gemüse in dünne Streifen schneiden – Lauch in lange Streifen schneiden – Restliches Gemüse in Stäbe in Höhe der Formen schneiden. Alles knackig garen und anschliessend eiskalt abschrecken und abtropfen lassen. Die gut bebutterten Formen damit eng auskleiden

350 g Kartoffeln mehlig kochend  
6 Eigelb  
50 g Knöpfmehl  
Pfeffer aus der Mühle  
1 Chicorée  
½ Fenchel  
Olivenöl zum Braten

Kartoffelstock mit Eigelb und Mehl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen und in die Formen füllen. Um Luftblasen zu vermeiden, die Formen mehrmals auf die Arbeitsfläche aufklopfen. Formen in ein heisses Wasserbad stellen und im 180° vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten garen (Ofenmitte) – Herausheben und 5 Minuten ruhen lassen  
In der Zwischenzeit Chicorée vierteln, Fenchel in dünne Scheiben schneiden und mit den restlichen Gemüsestreifen mit wenig Öl 2-3 Minuten braten. Warm stellen.

Tomatensabayon:  
2 Eigelb  
1 dl Weisswein trocken  
1 Tl Tomatenpüree

Für die Sabayon alle Zutaten in eine Schüssel geben und über einem dampfenden Wasserbad schaumig aufschlagen – mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren das gebratene Gemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten. Charlotte aus den Formen direkt darauf stürzen. Mit Lauchstreifen umwickeln und nach Belieben mit einer Gemüsescheibe belegen. Sabayon darumherum verteilen und alles sofort servieren.

## Blätterteigecken mit Beerencreme

100 gr Blätterteig  
300 gr gemischte Beeren

Vanillecreme:

½ Vanilleschote  
2 dl Milch  
50 g Zucker  
2 Eigelb  
1 Esslf. Maisstärke

½ dl Vollrahm

Von den restlichen Beeren einen Teil daruntermischen – Creme und Blätterteigecken dekorativ auf Teller anrichten und mit den übrigen Beeren und Minzeblatt garnieren. Mit der Beerencreme beträufeln und mit Puderzucker bestäuben.

ausrollen und 8 spitze Dreiecke schneiden  
für die Garnitur 100 gr Beeren mit 2 Esslf. Puderzucker zu einer Sauce mixen und passieren

Vanilleschote auskratzen und mit Milch aufkochen  
Zucker, Eigelb und Stärke in einer Schüssel verrühren.  
Heisse Milch unter Rühren dazugießen und zurück in die Pfanne geben. – Unter Rühren kurz aufwallen lassen – in die Schüssel sieben und auskühlen lassen

Steif schlagen und unter die Vanillecreme ziehen.