



KOCHABEND  
7. September 2011  
Tisch 1

*Bachsaibling im Brickblatt  
mit frischen Eierschwämmli*

*Gratiniertes Lammrücken  
auf Paprika-Zucchini-Gemüse*

*Beerencornet mit Zitronencreme*



Tisch 1

# Bachsaibling im Brickblatt mit frischen Eierschwämmli

## Zutaten:

Für 4 Personen

## Zubereitung:

### **Fischfarce für Bachsaibling**

100 g Saiblingfilets  
Salz und Pfeffer  
Noilly Prat  
Zitronensaft

- ◆ Die Saiblingsfilets gut kühlen, dann in grobe Stücke schneiden und zusammen mit Salz, Pfeffer, Noilly Prat und Zitronensaft mixen

1 Eiweiss eines kleinen Eies

- ◆ Das Eiweiss begeben und nochmals gut durchmischen

0.4 dl Rahm

- ◆ 2/3 vom Rahm zugeben und den Mixvorgang wiederholen

1 TL gehackter Dill

- ◆ Zum Schluss den restlichen Rahm und den gehackten Dill begeben und nochmals kurz durchmischen

### **Saiblingsfilets**

160 g Fischfarce

- ◆ Die Fischfarce in einen Dressiersack füllen

4 Brickblätter

- ◆ Auf die Mitte jedes Brickblattes ca. 40 g Fischfarce dressieren

4 Saiblingfilets à ca. 50 g  
Salz, Pfeffer und Zitronensaft  
4 Lauchbündel

- ◆ Die Fischfilets mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen
- ◆ Die Filets einrollen und auf die Fischfarce stellen
- ◆ Das Brickblatt zu einem Täschchen zusammen bündeln und mit einem Lauchbündel verschnüren.
- ◆ Die eingepackten Täschchen auf einem mit Backfolie belegten Blech im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 10-15 min (Kerntemperatur 50°C) garen.

### **Pilze für Saibling**

200 g Eierschwämmli

- ◆ Die Pilze waschen, rüsten und schneiden

60 g Butter  
Salz und Pfeffer  
½ dl Weisswein

- ◆ Die butter in einer Bratpfanne erhitzten, die Pilze darin dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Weisswein ablöschen

1dl Fischfond

- ◆ Den Fischfond begeben und die Flüssigkeit einreduzieren

wenig gehackter Dill  
50 g Butter

- ◆ Den Dill zu den Pilzen hinzufügen und mit Butter aufmontieren.

### **Anrichten**

4 Dillsträusschen

- ◆ Die Pilze auf den vorgewärmten Teller anrichten. Die Fische im Brickblatt auf die Pilze legen und mit einem Dillsträusschen ausgarnieren.

# Gratinierter Lammrücken

auf Paprika-Zucchini-Gemüse

## Zutaten:

Für 4 Personen

### **Gratinierter Lammrücken**

800 g Lammrücken

Salz, Pfeffer

2 Zweige Thymian

1 Zweig Rosmarin

Einige Zehen Knoblauch

Öl zum Braten

### **Kräutermischung**

1 Zweig Thymian

1 Zweig Rosmarin

½ Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl

1 EL gehacktes Basilikum

1 EL Petersilie

### **Zum Bestreichen**

1 EL Dijonsenf

1 EL süsser Senf

1 – 2 EL Weissbrotbrösel

ca. 2 EL weiche Butter

### **Paprika –Zucchini-Gemüse**

1 gelbe und 1 rote

Paprikaschote

etwas Olivenöl

Salz

2 Tomaten

etwas Lauch in Streifen

geschnitten

1 mittelgrosse Zucchini

kleinwürfelig geschnitten

einige Scheiben Hamburgerspeck

fein geschnitten

frisch gemahlener Pfeffer

1 EL Basilikum, in Streifen

1 EL Petersilie, gehackt

## Zubereitung:

- ◆ Den Lammrücken leicht salzen, in heissem Olivenöl unter Zugabe von Thymian, Rosmarin und Knoblauch beidseitig gut anbraten.
- ◆ Danach das Fleisch auf das Ofengitter legen und im Backofen bei 160°C ungefähr 8 Minuten braten.
- ◆ Anschliessend aus dem Rohr nehmen und ca. 10 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

- ◆ Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Basilikum und Petersilie fein hacken.
- ◆ Mit Olivenöl verrühren

- ◆ Die drei Senfsorten gut verrühren und auf das Fleisch streichen
- ◆ Darüber die Kräutermischung auftragen, mit Weissbrotbröseln und Butter abschliessen
- ◆ Den Lammrücken mit der Kräuter-Senf Kruste im Backofen bei maximaler Oberhitze gratinieren

- ◆ Paprika mit Olivenöl bestreichen, salzen und im heissen Backofen solange schmoren, bis sich die Haut leicht abziehen lässt
- ◆ Die Tomaten vierteln, mit einem scharfen Messer aus der Schale lösen.
- ◆ Danach das Gemüse (Paprika, Lauch, Zucchini) in Würfel oder Streifen schneiden
- ◆ Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Hamburgerspeck, Zucchiniwürfel, Lauchstreifen, Paprika und Tomaten zugeben und kurz sautieren. Mit Salz, Pfeffer, Basilikum und Petersilie abschmecken.

P.S. Dazu passt ein Rotwein/Balsamico Sauce und Butternüdeli

# Beerencornet mit Zitronen crème

## Zutaten:

Für 4 Personen

## Zubereitung:

### Hüppencornet

40 g Butter

40 g Puderzucker

40 g Eiweiss

1 Prise Zucker

40 g Mehl

- ◆ Die Butter und den Puderzucker schaumig schlagen
- ◆ Das Eiweiss mit dem Zucker steif schlagen
- ◆ Das Mehl und das steife Eiweiss unter die Butter-Puderzuckermasse mischen und gut durcharbeiten
- ◆ Die Masse mit Hilfe einer Schablone von ca. 10 cm Durchmesser auf ein Backblech dünn aufstreichen und im Ofen bei 200°C goldgelb backen

Mit einem Spachtel vom Blech lösen, noch heiss zu einem Cornet formen und erkalten lassen  
(Die Cornets lassen sich in einem luftdichten Behälter ca. 2 Wochen lagern.)

### Zitronen crème

80 g Zucker

65 g Butter

Zesten einer ½ Zitrone

0,4 dl Zitronensaft

2 Eier

0,8 dl Rahm

- ◆ Alle Zutaten in eine Pfanne geben und unter stetigem Rühren aufkochen, passieren und im Kühlschrank erkalten lassen.
- ◆ Den Rahm steif schlagen und unter die kalte Zitronen crème ziehen.

### Beeren

300 g gemischte Beeren

- ◆ Blaubeeren, Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren und Johannisbeeren waschen und mit Küchenpapier abtupfen.

### Anrichten

- ◆ Die Zitronen crème auf Teller verteilen. Hüppencornet mit Beeren auffüllen und auf der Zitronen crème anrichten. Restliche Beeren gleichmässig auf der Crème verteilen.
- ◆ Mit einer Fruchtsauce (Erdbeer- oder Himbeersauce) und mit Pfefferminzblättern garnieren.