

Terrine von Kalbsmilken und
Riesencrevetten

Parmesansuppe mit Chips

Zitronensorbet

Rindshuft im Salzberg
grüne Pfeffersauce
Gemüsebouquet

Lebkuchenparfait mit
Rotweinzwetschgen

Feine Geflügelpastetchen

(4 Pers)

200 g	Mehl
100 g	Butter
	Salz, schwarzer Pfeffer
300 g	Hähnchenbrustfilet
1 Stk	Zwiebel
2 EL	Pflanzenöl
2 Stk	Lorbeerblätter
2 EL	Petersilie, gehackt
1 EL	Maizena
1 Stk	Ei
	Butter zum einfetten
4 Stk	Oliven, schwarz, entsteint
1 Stk	Eigelb

Zubereitung:

1. Das Mehl auf eine saubere Fläche sieben. Butter in Stückchen, 1 Prise Salz und 4-5 EL Wasser dazugeben, alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und im Kühlschrank zugedeckt 1 Std. ruhen lassen.
2. Das Fleisch durch einen Fleischwolf drehen. Die Zwiebel schälen und klein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Fleisch darin ca. 5 Min. anbraten. 1 dl Wasser angießen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Lorbeerblätter zerreiben, zum Fleisch geben und 10 Min. mit köcheln lassen. Die Petersilie zufügen, Stärke und Ei verquirlen und unter das Fleisch rühren, vom Herd nehmen. 4 Tartelletteförmchen (8 cm Ø) ausstechen.
4. Den Backofen auf 220° C vorheizen. Den Teig dünn ausrollen, 4 Kreise (10 cm Ø) ausstechen und die Förmchen damit auslegen. Die Fleischfarce einfüllen, in die Mitte je eine Olive geben, 4 Teigkreise (8 cm Ø) ausstechen.
5. Die Füllung mit den Teigkreisen abdecken und die Teigränder gut zusammen drücken. Den Teig mit Eigelb bestreichen. Im Ofen (Gas 4, Umluft 200° C) 35 Min. backen. Aus den Förmchen nehmen und heiss servieren.

Terrine von Kalbsmilken und Riesencrevetten

(2 Pers.)

Zutaten Terrine:

3 Stk	Riesencrevetten, ausgelöst, fein geschnitten
50 g	gekochte Kalbsmilkenwürfel
1 kl Bd	Schnittlauch, gehackt
2 Stk	Eigelb
1 TL	Doppelrahm, 45 % Salz, Pfeffer

Zutaten Bordeaux-Schalotten-Essenz:

1,5 dl	roten Bordeauxwein
30 g	Schalotten, fein geschnitten
1/2 Stk	Knoblauchzehe, entkeimt
1/2 Stk	Lorbeerblatt
1 Stk	Nelke
1 Prise	Zucker Salz, Pfeffer

Zutaten Wurzelspinattatar:

150 g	Wurzelspinat, ohne Stiele, gut gewaschen
10 g	Pinienkerne
1 kl	Tomate, entkernt, in Würfel geschnitten
20 g	Champignons, in Würfel geschnitten
3 TL	Olivenöl
1 TL	Balsamicoessig
1 TL	grobkörnigen Senf Salz, Pfeffer Garnitur: 2 Kerbelsträusschen

Zubereitung Terrine:

Die Riesencrevetten mit den Milkenwürfeln, dem Schnittlauch, dem Eigelb und dem Doppelrahm vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles in eine kleine, mit Butter ausgestrichene Terrineform geben. Noch besser, wenn eine Metallform verwendet wird, mit Mikrowellenfolie auskleiden, 20 Minuten bei 90° C im Steam SL pochieren. Alternative: Die Terrineform in ein Wasserbad stellen und auf dem Herd bei schwacher Hitze zugedeckt zirka 25 Min pochieren.

Parmesansuppe mit Chips

(4 Pers.)

Zutaten Suppe:

1 Stk	Zwiebel, gehackt
1 Stk	Knoblauchzehe, fein gehackt
2	EL Risottoreis
50 gr	Butter
8 dl	Gemüsefond
2 dl	Weisswein
0.5 dl	Pastis (franz. <i>Apéritif anisé</i>)
2,5 dl	Vollrahm
200 gr	Parmesan gerieben
etwas	Brotcroutons
	Salz u. Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch mit dem Reis andünsten und mit dem Weisswein ablöschen. Mit Gemüsefond auffüllen und den Pastis dazugeben. Cirka 1½ Std weich kochen, dann mixen und passieren. Den Rahm dazu geben, mit Parmesan verfeinern und mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken. Aufschäumen, mit Brotcroutons verfeinern und servieren.

Zutaten Chips:

Parmesan frisch gerieben

Zubereitung Chips:

Den Parmesan als runde Scheiben von cirka 6-7 cm Durchmesser auf ein Backpapier streuen. Bei 160° im Ofen goldig backen. Auf dem Papier erkalten lassen und auf Küchenpapier abfetten.

Rindshuft im Salzberg

(4 Pers)

3 kg	grobes Meersalz
4 Stk	Eiweiss
1 Stk	kleiner Lauch in Streifen
2 Stk	Knoblauchzehen in Scheiben
1 Stk	Lattich, Kabis oder Wirz
800 gr	Huft oder Filet
	Schnur, Klarsichtfolie

Beilage: Sauce oder cremiges Gemüse

Zubereitung:

Ofen auf 240° C vorheizen.

Klarsichtfolie doppelt auslegen, 3 Schnüre darauf auslegen, darauf – in der Grösse des Fleisches – Kabisblätter, darauf Lauch, dann die Knoblauchscheiben. Das Fleisch darauf legen und wieder mit Knoblauch, dann lauch und abschliessend Kabisblätter belegen. Mit den Schnüren fest zubinden.

Meersalz und Eiweiss mischen, die Hälfte auf ein Blech (mit Backpapier) geben. Fleischpaket darauf legen, mit dem restlichen Salz einpacken. (Keine Löcher!) Salzberg rundherum im oberen Drittel einritzen, damit nach dem Backen der Deckel besser abgehoben werden kann. Bis hierhin kann das Gericht auch gut vorbereitet werden.

Für 35 Min. in den heissen Ofen schieben, danach 10 Min. im abgeschalteten Ofen bei geöffneter Ofentüre ruhen lassen. Deckel abheben, Fleisch auspacken, ev. nochmals ruhen lassen. Auf dem Gemüse anrichten.

Grüne Pfeffersauce

Rezept für ca. 3dl Sauce

Reduktion:

1 Stk	Knoblauchzehe, gepresst
1 Stk	unbehandelte Orangenschale
1 EL	Butter oder Margarine
3dl	Fond (Geflügel, Kalb, Lamm, Fisch oder Bouillon)
2dl	Rotwein

Zubereiten:

Knoblauch und Orangenschale in der warmen Butter oder Margarine andämpfen. Fond und Wein dazugiessen, Flüssigkeit auf ca. 3½ dl einkochen. Reduktion absieben, in die Pfanne zurückgiessen.

Sauce:

4 TL	Mehl
4 TL	Butter oder Margarine, weich
1 EL	eingelegte grüne Pfefferkörner abgetropft, im Mörser zerdrücken
	2 EL = grüner Bereich
	3 EL = scharfer Bereich
	4 EL = hot Bereich
1 EL	Rahm
2 TL	Zucker
	Salz, nach Bedarf

Zubereiten:

Butter oder Margarine und Mehl mit einer Gabel gut mischen. Reduktion aufkochen, Mehlbutter portionenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben. Hitze reduzieren. Pfeffer begeben, unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist. Test: Die Sauce muss einen Löffelrücken gleichmässig Oberziehen. Rahm und Zucker begeben, aufkochen, würzen.

Lebkuchenparfait mit Rotweinzwetschgen

(4–6 Pers)

Parfait:

1 Stk	Ei
1 Stk	Eigelb
75 gr	Honig
½ TL	Lebkuchengewürz
¼ ltr	Rahm

Im Wasserbad Eier, Honig und Gewürz während dem Rühren auf ca. 40–45° C erwärmen. Weiterrühren bis die Masse ganz erkaltet ist. (ev. im kalten Wasserbad)
Geschlagenen Rahm sorgfältig untermischen und in eine mit Klarsichtfolie ausgekleidete Form abfüllen. In den Tiefkühler stellen. Vor dem servieren, ca. 20 Min. in den Kühlschrank stellen.

Rotweinzwetschgen:

100 gr	Zucker
2 dl	Rotwein
1 dl	Portwein
½ Stk	Zitrone (nur Saft)
½ Stk	Zimtstange
250 gr	Zwetschgen geviertelt

Den Zucker karamelisieren, mit dem Rotwein ablöschen. Wenn der Zucker aufgelöst ist, die restlichen Zutaten zugeben. Die Zwetschgen nur kurz mitsieden, herausnehmen und beiseite stellen.

Die Flüssigkeit sirupartig einkochen.
Die Zwetschgen zugeben, kurz mitkochen und warm mit dem Parfait schön anrichten und servieren.