

Einhorn Chuchi Dübendorf  
Chochete vom 09. Januar 2008

Probekochen für Bankett

## **Scharfe Apfelsuppe**

\*

## **Fischragout im Blätterteig**

\*

## **Entrecote – Double**

\*

## **Bratkartoffeln Rüepli**

\*

## **Mandarinenmousse**

# Apfelsuppe scharf

(4-Personen)

## Zutaten:

3	Gravensteiner; geschält, entkernt, in kleine Würfel geschnitten
1	rote Peperoni, fein gewürfelt
150-gr.	Stangensellerie, fein gewürfelt
1	Knoblauchzehe, durchgepresst
1	Zwiebel, fein gehackt
850-ml	Hühner- oder Gemüsebouillon
wenig	Salz, Pfeffer, Paprika und Zucker
100-ml	Sauerrahm
wenig	Cayennepfeffer oder Sambal Oelek
1 Bund	Schnittlauch – mit Schere schneiden

## Zubereitung:

Gravensteiner, geschält, entkernt, in kleine Würfel geschnitten, Peperoni fein gewürfelt – ein paar Streifchen für die Garnitur zurückbehalten.

Stangensellerie fein gewürfelt, Knoblauchzehe durchgepresst, Zwiebel fein gehackt – alles zusammen in Butter weich dünsten.

Bouillon dazu giessen und gut durchkochen. Im Mixer pürieren.

Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zucker würzen.

Sauerrahm dazugeben und Suppe aufkochen. Mit Cayennepfeffer oder Sambal Oelek abschmecken. Schnittlauch mit Schere schneiden und zusammen mit Peperonistreifchen garnieren.

# Fischragout im Blätterteig

(8-Personen)

## Zutaten:

1	Blätterteig	Fischform ausstechen
2	Eigelb mit wenig Oel	Mit dem Eigelb gut einstreichen bis an den Rand und im vorgeheizten Ofen (200-Grad) 10-15 Min Backen. Auskühlen lassen.
400-gr.	div. Fisch (fleischige Sorten) z.B. Lachs, St. Pierre, Seeezunge, Seeteufel und Jakobsmuscheln, waschen, entgräten, in Würfel schneiden	
1-lt.	Rindbouillon	aufkochen
je 1-Stück	Rüebli, Lauch, Sellerie Frühlingszwiebel, Pfefferkörner Dillzweig, Fischgewürz	beifügen und ca. 15-Min. köcheln begeben und weitere 5-Minuten ziehen lassen Zutaten aus dem Sud entfernen, Fischstücke beifügen und 10-Min. ziehen lassen
1	Echalotte, fein gehackt	in Butter andämpfen
100-gr.	Champignons	blättrig geschnitten zugeben und leicht dünsten mit
1,5 – 2 dl	Weisswein	ablöschen, Champignons weichkochen
1,5 – 2 dl	Sud	beifügen
1	gehäufter Esslöffel Mehl	mit wenig Sud anrühren und gut einrühren
1 dl	Sauerrahm und	
1 dl	Saucenrahm	einrühren, leicht köcheln bis eine sämige Sauce entsteht.
	Salz und Pfeffer	abschmecken

Fischteile sorgfältig aus dem Sud heben und in die Sauce legen. (Wärmen)  
Blätterteigfisch aufschneiden, Boden auf dem Teller verteilen, Fischragout darauf geben, mit Sauce nappieren, Teigdeckel darauf geben, garnieren und sofort servieren.

Garnitur: Dillzweig

# Entrecôte Double Café de Paris

(4-Personen)

## Zutaten:

2	Entrecote Double	à 400-gr, gut gelagert
2 Esslöffel	Gewürzmischung (Streumi)	das Fleisch auf Zimmertemperatur würzen mit Hauptanteil Salz, Pfeffer und Paprika

Eingesottene Butter stark erhitzen, das Fleisch rundherum anbraten, so dass alle Poren geschlossen sind. Das Fleisch in einen Bräter legen und im Ofen bei 80-Grad während 30-Minuten garen.

Den Ofen während des Garens nicht öffnen !

## Sauce:

100 gr	Butter weich	Alles zusammen verrühren, im letzten Moment vor dem anrichten die Butter in die Pfanne geben und schaumig, aber nicht braun werden lassen
Je 1- Msp	Thymian	
	Salbei	
	Estragon	
	Dill	
	Basilikum	
	Liebstockel	
	Majoran	
	Curry	
	Petersilie fein gehackt	
2 Teelöffel	Sardellenbutter	
1 Teelöffel	scharfer Senf	
½ Teelöffel	Aromat	
½ Teelöffel	Zitronensaft	
etwas	Zitronenschale abgerieben	
1 Esslöffel	Cognac	
1 Zehe	Knoblauch gepresst	
½ Esslöffel	Worcestersauce	

3 Esslöffel	Rahm	darunterrühren, Sauce sofort über das aufgeschnittene Fleisch verteilen.
-------------	------	--

# Mandarinenmousse exotisch garniert

(4-Personen)

## Zutaten:

2,5 dl (5-6 Mandarinen)	Mandarinen saft	aufkochen
4 Blatt In kaltem Wasser aufgeweicht	Gelantine	gut ausdrücken, im heißen Saft auflösen, kühl stellen, bis der Saft am Rand zu gelieren beginnt
1 250 gr.	Zitrone (Saft) Rahmquark	verrühren
1,5 dl 4 Esslöffel 3 Esslöffel	Doppelrahm Whisky Zucker	zugeben, gut verrühren, den Mandarinen saft sorgfältig unterrühren, die Creme mindestens 2-Stunden kühl stellen
1 Stück 1 Stück 4 Stück	Karambole Kiwi Physalis Früchte	in Scheiben schneiden schälen, in Scheiben schneiden, halbieren für die Garnitur

## Servieren:

3-Nocken ausstechen und auf Teller anrichten und mit den Früchten schön ausgarnieren.