

EINHORNCHOCHI DÜBENDORF
CHOCHETE VOM 12. JANUAR 2011
ABENDCHEF: URS

MULLIGATAWNY SOUP

LACHS A L'ABSINTHE ET AU SAFRAN

KOKOS-ANANAS TIRAMISÙ

Mulligatawny Soup (Currycremesuppe)

The same procedure as every year

Alle Jahre wieder serviert Butler James seiner Miss Sophie ausgewählte Gerichte, darunter auch dieser englische Klassiker als Starter.

(4 Personen)

Zutaten:

1 Stk	Apfel
1 Stk	Banane
1 Stk	Zwiebel, gewürfelt
100 g	Frühstücksspeck, gewürfelt
2 EL	Curry
2 EL	Mehl
8 dl	Hühnerbrühe
200 g	Karotten
2 Stk	Frühlingszwiebeln
125 g	Crème double
200 g	Hähnchenbrust, gewürfelt, gekocht
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Äpfel waschen, schälen und in Stücke schneiden. Bananen schälen und klein schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Speck ebenfalls würfeln und in einem Topf ohne Fett kross braten. Zwiebeln und Früchte zufügen und andünsten. Mit Curry und Mehl bestäuben. Gut umrühren. Brühe unter Rühren angießen und 20 Minuten bei schwacher Hitze kochen.

Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Suppe durch ein Sieb passieren und nochmals erhitzen. Crème double einrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Möhren hinzufügen und 5 Minuten mitgaren. Lauchzwiebeln kurz vor dem Servieren unterheben.

In die klassische Mulligatawny Soup gehört Geflügelfleisch. Wer nicht darauf verzichten möchte, fügt gekochte und gewürfelte Hähnchenbrust hinzu.

Lachs à l’Absynthe et au Safran

(4 Personen)

Zutaten:

4 Stk Lachstranchen, frisch
2 dl Weisswein, trocken (Chasselas, Riesling oder Sauvignon blanc)
2 dl Vollrahm
1 Stk Zwiebel, klein, gehackt
40 gr Butter
Safran (Pulver oder Fäden, die man vorher in einen Schluck Weisswein einlegt)
2 Stk Karotten
1 Stk Sellerie, klein
1 Stk Zucchini
1 Bd Schnittlauch
Absinth (oder Ricard)
Salz, weisser Pfeffer

Zubereitung:

Die Hälfte der gehackten Zwiebel in ca. 20 gr Butter glasig andünsten, mit 1 dl Weisswein ablöschen. Aufkochen und etwas einreduzieren, den Rahm dazugeben, weiter köcheln, bis zu einer cremigen Konsistenz. Safran dazugeben, rühren und nicht mehr kochen. Nach Belieben einen Schuss Absinth dazugeben, mit Salz abschmecken. Sauce beiseite stellen und warm halten.

Aus den Rüebli, Sellerie, Zucchini kleine Würfelchen (Brunoise) schneiden, in gesalzenem Wasser knackig blanchieren. Beiseite stellen und warm halten.

20 gr Butter in der Bratpfanne zergehen lassen, restliche Zwiebeln dazugeben, die Lachstranchen darauf legen, mit Weisswein übergiessen, zudecken und 3-5 Min. simmern lassen – der Lachs soll nicht durchgekocht werden.

Lachs herausnehmen, auf vorgewärmte Teller legen, mit Sauce übergiessen, das Gemüse und den Schnittlauch darüber streuen. Dazu passen Salzkartoffeln.

Tipp: Etwas vom Fond, indem der Lachs gekocht wurde, in die Sauce einrühren.

Kokos-Ananas Tiramisù

(6 Personen)

Zutaten:

100 gr	Löffelbiscuits
1 dl	Kokosnussmilch
160 gr	Ananas-Fruchtfleisch
3 EL	Rohrzucker (1)
250 gr	Mascarpone
0,5 dl	Vollrahm
5 EL	Rohrzucker (2)
1 Stk	Vanillestange, ausgekratzt
	Kakaopulver
1	Gratinform (17 x 22 cm)

Zubereitung:

Die Gratinform mit den Löffelbiscuits auslegen, mit der Kokosnussmilch übergießen. Das Ananas-Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und mit dem Rohrzucker (1) mischen. Über den Löffelbiscuits verteilen.

Mascarpone, Rahm, Rohrzucker (2) und das Vanillemark in einer kalten Chromstahlschüssel zu einer festen Masse aufschlagen. Über die Ananaswürfel streichen. Das Dessert für mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.