

Einhorn-Chuchi Dübendorf
Chochete vom 2. Juli 2008
Abendchef: Franz

Apero

Lachsstängel

Pfifferlingsuppe

Mit verlorenem Wachtelei

Sommersalat

Mit Kräuter-Vinaigrette

Eglifilet

Schaffhauser Art

Knoblauchreis

Aprikosen-Schaumweincrème

Lachsstängel

1 Blätterteig rechteckig ausgewallt

½ Schale Meerrettichmousse (Coop)

200 Gr. Rauchlachs

Pfeffer

1 Eigelb

1 EL Rahm

3 EL Sesamsamen

Zubereitung:

Den Teig mit dem Meerrettich bestreichen (dabei an den Längsseiten einen Rand von 1 cm freilassen).

Den Lachs auf eine Teighälfte auslegen. Pfeffern und die freien Ränder mit Wasser bestreichen. Die Teighälfte ohne Lachs über die andere legen und den Rand gut andrücken. 30 Minuten in den Tiefkühler legen, anschliessend die Teigstreifen quer in 1 cm breite Stangen schneiden, diese auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen.

Eigelb und Rahm miteinander verrühren und Die Stangen damit bestreichen. Sesam darüber streuen und ca. 20 Minuten bei 180 Grad goldgelb backen.

Pfifferlingsuppe

Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel

1-2 Knoblauchzehen

2 EL Butter

300 Gr. Pfifferlinge

4 DL Gemüse-Bouillon

1 1/2 DL Rahm

Salz / Pfeffer / Frisches Bohnenkraut

4 Wachteleier

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und in der Butter andünsten. Die geputzten Pilze hinzufügen und ca. 4 Minuten mitdünsten.

Bouillon und Rahm zugeben. Salzen und Pfeffern und 8 Minuten leise köcheln lassen. Zum Schluss das fein gehackte Bohnenkraut einrühren, eventuell nochmals nachwürzen.

Anrichten:

Die Suppe in sehr gut vorgewärmte Teller schöpfen. Auf jeden Teller 1 Wachtelei geben.
Die Suppe unverzüglich servieren !!!

Sommer-Salat

Zutaten für 4 Personen

Verschiedene Blattsalate (Was es auf dem Markt gerade so gibt)

Verschiedene Gemüse (Zucchini / Karotten / Fenchel / Gurken / rote Zwiebeln)

Zutaten Vinaigrette:

6 EL Distelöl

3 EL Essig

Salz / Pfeffer

Kräuter: (Basilikum / Fenchelkraut / Dill / Zitronenmelisse / Pfefferminz / Thymian / Oregano /

Majoran / Schnittknoblauch)

Zubereitung Salat:

Den Salat waschen und schneiden. Dann mit dem Hobel fein geschnittenes Gemüse darunter-mischen.

Zubereitung Vinaigrette:

Essig und Öl in eine Schüssel geben. Salz und im Mörser zerstoßener Pfeffer dazugeben. Kräuter fein hacken und dazumischen.

Anrichten:

Den Salat mit der Vinaigrette mischen, auf Teller geben und mit verschiedenen Kräuter-Blumen dekorieren.

Sofort servieren.

Eglifilet

Zutaten für 4 Personen

600 gr. Eglifilet

Zitronensaft

Salz / Pfeffer

2 Zwiebeln (in feine Ringe geschnitten)

1 EL Peterli (gehackt)

3 EL Butter

2 dl Rahm

4 Tomaten

1 dl Weisswein

Knoblauchreis

Zutaten

200 gr. Reis (Uncle Bens)

4 dl Gemüse-Bouillon

1 kleine Zwiebel (gehackt)

2 Knoblauchzehen (gehackt)

½ dl Weisswein

2 EL Oel

Die Tomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in eine gebutterte Gratinform setzen. Salzen und Pfeffern und mit Butterflöckchen bestreuen. ca 10 Minuten im 200 Grad heissen Ofen grillieren.

Zubereitung Eglifilet:

Eglifilets mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Zwiebeln in 1 EL Butter glasig dämpfen. Mit Weisswein ablöschen. Petersilie und Eglifilet begeben. Zugedeckt auf kleinem Feuer !! ca. 8 Minuten dämpfen. Den Rahm dazu giessen und kurz aufkochen lassen.

Zubereitung Reis:

Zwiebeln , Knoblauch und den Reis in Oel glasig dünsten und mit dem Weisswein ablöschen. Bouillon dazugeben und aufkochen lassen. Den Deckel drauf und bei kleiner Hitze gar werden lassen.

Anrichten

Die Eglifilets auf vorgewärmten Tellern zusammen mit den Tomaten und dem Reis schön anrichten.

Aprikosen-Schaumweincrème

Zutaten für 4 Personen

400 gr. Aprikosen (vollreife, aromatische)

4 Aprikosen gedörrt

1 Päckli Vanillezucker

1,5 dl Schaumwein (Moscato)

2 Eigelb

2 Eiweiss

60 gr. Zucker (2 x 30 Gramm)

½ Zitrone

½ Orange

1 Prise Salz

250 gr Mascarpone

Zubereitung:

Aprikosen entkernen und kleinschneiden, mit den gedörrten Aprikosen, dem Vanillezucker und dem Moscato auf kleinem Feuer weichkochen, pürieren und mindestens 1 Stunde kaltstellen.

Eigelbe mit 30 gr Zucker zu einer hellen Masse aufschlagen. Mascarpone, Zitronen und Orangenabrieb (Schale) beifügen und mischen.

Eiweiss mit Salz aufschlagen. Den restlichen Zucker hinzugeben und weiterschlagen bis die Masse fest wird. Das geschlagene Eiweiss sofort sorgfältig unter die Eigelbmasse mischen.

Anrichten:

Die beiden Massen in Dessertschalen oder auf Dessertteller anrichten, dabei die beiden Cremes nicht verrühren eventuell nur „marmorieren“. Nach Belieben garnieren.