

Einhorn-Chuchi Dübendorf
Mittwoch, 06. Mai 2009
Abendchef: Goofy

**Bärenkrebsschwänze
auf
Millefeuille**



**Nüsslisalat
mit Avocado
und Parmaschinken**



**Medaillon Filet de Cheval
an
Morchelsauce
und weissem Spargel**



**Rhabarber-Mascarpone-Crème
mit Amaretti-Krokant**

Bärenkrebsschwänze auf Millefeuille

4 Personen

Zutaten:

4	-	Bärenkrebsschwänze
1	-	Rolle Blätterteig eckig (ausgewallt)
1	-	Eigelb
1	-	Prise Salz
50	-	gr Schalotten
½	-	Zitrone
0.7	-	dl Noilly Prat
1.4	-	dl Weisswein
1	-	Glas Fischfond (ca. 2-dl.)
120	-	gr Butter
½	-	TL Salz
¼	-	TL weisser Pfeffer
etwas	-	Olivenoel

Zubereitung:

Schalotten rüsten und fein hacken, Zitrone halbieren und Saft ausdrücken.

20-gr Butter in einer Pfanne schmelzen. Schalotten darin andünsten. Mit Noilly Prat und Weisswein ablöschen.

Fischfond dazugeben und auf 5-dl reduzieren.

Durch ein Sieb streichen und zurück in die Pfanne geben. 100-gr Butter in der Basis auflösen, den Zitronensaft dazugeben, mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Warm halten.

Für das Millefeuille Teig in der Mitte halbieren, eine Teighälfte mit Wasser bepinseln und beide Hälften aufeinanderlegen. Mit einem Teigradchen 4-schöne Blattformen aus dem Teig schneiden.

(Länge ca. 15-20 cm)

Oberfläche mit Eigelb bestreichen, wenig Salz darüber streuen, mit einem Messer eine schöne Blattstruktur einritzen. Millefeuille ca. 10-Minuten im Ofen bei 180-Grad backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Auskühlen lassen und dann das Teigblatt horizontal mit einem Messer halbieren.

Bärenkrebsschwänze wie folgt aus der Schale herauslösen:

Zuerst werden die Bauchsegmente eingedrückt, damit sich das Fleisch vom Aussenskelet lösen kann.

Dann wird das Fleisch langsam und mit leichten links-rechts Bewegungen herausgedrückt. Man darf ein wenig am vorderen Teil des Fleisches ziehen - aber nicht zu fest.

Das herausgelöste Stück wird sofort in einem guten Olivenoel angebraten. Nach dem Braten nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Vorsicht: Nicht zu heiss !

Millefeuille auf die vorgewärmten Teller legen. Deckel anheben und Bärenkrebs lose darauf legen. Etwas Sauce darüber giessen und Millefeuille Deckel darüber legen.

Garnieren und servieren.

Nüsslisalat mit Avocado und Parmaschinken

4 Personen

Zutaten:

150	-	gr Nüsslisalat (Feldsalat)
1	-	kleine Schalotte
½	-	Bund glattblättrige Petersilie
4	-	EL Weissweinessig
4	-	EL warme Gemüsebouillon
1	-	EL milder Senf
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer
8	-	EL Olivenöl
2	-	Scheiben Toastbrot
1	-	EL Butter
150	-	gr Mozzarella
1	-	reife Avocado
150	-	gr dünn geschnittener Parma Schinken

Zubereitung:

Nüsslisalat waschen, wenn nötig grobe Stielansätze entfernen, dann gut abtropfen lassen.

Die Schalotte schälen und sehr fein hacken. Die Petersilie fein hacken. Essig, Bouillon, Senf, Salz und Pfeffer verrühren, dann das Olivenöl untermischen. Schalotte und Petersilie dazu geben.

Das Toastbrot klein würfeln. In einer beschichteten Bratpfanne in der heissen Butter goldbraun braten. Inzwischen den Mozzarella halbieren und die Hälften in kleine Scheiben schneiden. Die Avocados längs halbieren, den Stein entfernen und die Schale vorsichtig entfernen. Die Avocado quer in Scheiben schneiden. Beides sorgfältig mit der Sauce mischen.

Unmittelbar vor dem Servieren den Nüsslisalat schnell unter die Mozzarella-Avocado Mischung heben.

In tiefen grossen Tellern anrichten und mit den Brotwürfelchen bestreuen.

Den Schinken in Rosetten formen und auf dem Salat anrichten.

Médailles Filet de Cheval an Morchelsauce

4 Personen

Zutaten:

4	-	Fohlen-Filet Medaillons (je ca. 180 – 200 gr)
etwas	-	Bratbutter
etwas	-	Salz
wenig	-	Pfeffer aus der Mühle
1	-	kleine Zwiebel, fein gerieben
20	-	gr getrocknete Morcheln, eingeweicht und abgetropft
1	-	TL Mehl
2	-	dl Weisswein
2 ½	-	dl Rahm oder Halbrahm
1	-	dl Gemüsebouillon
1	-	EL Quittengelee

Zubereitung:

Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch ungewürzt bei mittlerer Hitze beidseitig braten.

Herausnehmen und mit wenig Salz und Pfeffer würzen, warm stellen.

Restliches Bratfett auftupfen, wieder wenig Bratbutter beugeben.

Zwiebeln und Morcheln in derselben Pfanne andämpfen, mit Mehl bestäuben, kurz weiter dämpfen. Weisswein dazugiessen, auf die Hälfte einköcheln.

Rahm, Bouillon und Quittengelee mit dem entstandenen Bratensaft vom Fleisch beugeben, ca. 5-Minuten köcheln, würzen.

Gebratener Nüsslisalat:

1	-	EL Butter
100	-	gr Nüsslisalat (Feldsalat)
¼	-	TL Fleur de Sel

Butter in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Nüsslisalat kurz warm werden lassen und mit Fleur de Sel bestreuen.

Rhabarber-Mascarpone-Crème

4 Personen

Zutaten :

400 - gr Rhabarber, in Stücken
2 - EL Zucker
1 - EL Wasser

250 - gr Mascarpone
2 - EL Zucker
2 ½ - dl Rahm

Für Amaretti-Krokant:

80 - gr Zucker
1 - EL Wasser
100 - gr weiche Amaretti

Zubereitung:

Rhabarber mit Zucker und Wasser in einer Chromstahlpfanne aufkochen, Hitze reduzieren und unter Rühren circa 7-Minuten knapp weich köcheln.

Auskühlen.

Mascarpone mit Zucker verrühren, den Rahm steif schlagen und darunterziehen.

Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und her- Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Karamel entsteht.

Pfanne von der Platte nehmen, Amaretti begeben und mischen.

Alles auf ein Backpapier giessen, auskühlen lassen und grob hacken.

Rhabarberkompott, Creme und Amaretti Krokant abwechslungsweise in eine Schüssel schichten, mit Krokant abschliessen.