



Peperoni Filet / Bruschetta



Kabeljau-Päckli im Safranjus



Darjeeling-Tee geräuchertes
Maispoulardenbrüstchen



Rahmtörtchen mit Erdbeertatar





Kabeljau-Päckli im Safranjus

Rezept für 4 Personen

- 1 Lattich à ca. 350 g
Salz
- 4 Kabeljaufilets à ca. 120 g
Pfeffer
- 1 Zwiebel
- 1 EL Rapsöl
- 1 dl Weisswein
- 1 5 dl Gemüsebouillon
- 3 Prisen Safranfäden
- 2 TL Maisstärke
- 100g Lachs

Lattichblätter vom Strunk lösen. In kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Blätter herausheben und in eiskaltem Wasser abschrecken. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Kabeljaufilets mit Salz und Pfeffer würzen. Je nach Grösse der Filets 1–2 Lattichblätter auf der Arbeitsfläche auslegen. Fischfilets darin einwickeln. Mit Küchengarn zusammenbinden.

Zwiebel hacken und im Öl andünsten. Wein, Bouillon und Safran dazugeben und aufkochen. Fischpäckli in den Fond legen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten pochieren. Stärke mit wenig Wasser anrühren. Unter Rühren zum Safranjus geben und köcheln lassen, bis die Sauce bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Carolina Reis im Salzwasser kochen, abtropfen lassen und etwas Butter darunter ziehen. Eine Reising auf den Teller anrichten, mit etwas Dill und einem Stück Lachs garnieren. Den Reis nur mit einem kleine Tupfer Safransauce versehen.

Das Kabeljau-Päckli daneben anrichten und mit der Safransauce garnieren



Darjeeling-Tee geräuchertes Maispoulardenbrüstchen

Rezept für 4 Personen

1.5 dl Wasser
0.5 TL Darjeeling-Tee
1/4 Vanilleschote
300 g festkochende Kartoffeln
200 g Karotten
150 g Lauch
2 EL Olivenöl
1 Prise Zucker
Fleur de sel
0.5 dl Rahm

Maispoulardenbrüstchen

150 g Zucker
200 g Reis
3 EL Darjeeling-Tee
4 Maispoulardenbrüstchen à ca. 120 g

Für das Gemüse Wasser, Tee und Vanille aufkochen. Pfanne vom Herd ziehen und den Tee ca. 2 Minuten ziehen lassen. Absieben.
Kartoffeln und Karotten in feine Scheibchen, Lauch in Ringe schneiden.
Gemüse bei mittlerer Hitze im Öl ca. 5 Minuten dünsten.
Zucker begeben und kurz weiterdünsten. Tee dazugiessen und mit Fleur de sel würzen. Zugedeckt ca. 12 Minuten knapp weich kochen

Inzwischen den Wok oder eine weite Pfanne mit hohem Rand und gut schliessendem Deckel mit einer Lage doppelt gefalteter Alufolie auskleiden.
Zucker und Reis einfüllen. Tee darüberstreuen.
Eine doppelt gefaltete Alufolie darauflegen.
Poulardenbrüstchen auf die Folie legen. Pfanne zugedeckt bei grosser Hitze erwärmen, bis der Zucker anfängt zu caramolisieren und Rauch entwickelt.
Platte ausschalten. Poulardenbrüstchen 12-15 Minuten räuchern.

Einhorn-Chuchi Dübendorf



Chochete vom 30. Mai 2012

Abendchef: Erich

Rahm flaumig schlagen und unter das Gemüse mischen.
Mit Fleur de sel abschmecken.
Poulardenbrüstchen fein tranchieren und auf dem Gemüse anrichten.
Mit Fleur de sel und wenig geräuchertem Tee bestreuen.



Rahmtörtchen mit Erdbeertatar

Rezept für 4 Personen

400 g Erdbeeren
1 EL Zitronensaft
1.5 EL Puderzucker
2.5 dl Rahm
1 Lage heller Tortenboden
Pfefferminzblättli
Puderzucker/Cacaopulver

Biskuit

1 TL Öl für das Backpapier
3 Eier
1 Prise Salz
120 g Zucker
70 g Mehl
10 g gehackte Pistazien

Backofen auf 180 °C vorheizen. Kuchenblech mit Backpapier belegen und mit Öl bestreichen. Für das Biskuit Eier, Salz und Zucker mit einem Rührgerät ca. 5 Minuten zu einer schaumigen Creme aufschlagen.

Mehl und Pistazien mischen, löffelweise darunter heben
Masse auf das vorbereitete Blech giessen und auf der ganzen Fläche gleichmässig ausstreichen. Im Ofen 8–10 Minuten hell backen. Biskuit auf ein zweites Backpapier stürzen. Oberes Backpapier abziehen. Biskuit unter dem umgestülpten Blech auskühlen lassen. Harte Biskuitränder wegschneiden.

Erdbeeren in kleine Würfelchen schneiden.
Mit Zitronensaft und der Hälfte des Puderzuckers mischen.
Rahm mit restlichem Zucker steif schlagen.
Die Hälfte der Erdbeeren darunter mischen. Aus dem Tortenboden mit Hilfe der Anrichtringe Rondellen ausstechen.
Teller mit Puderzucker und etwas Cacaopuder bestreuen.
Ringe samt Biscuit auf Teller stellen. Erdbeer-Rahm darin verteilen und glattstreichen. Erdbeerwürfelchen darüber streuen.
Erdbeer-Rahm-Tatar vorsichtig aus den Ringen stossen.
Mit Pfefferminze garnieren. Sofort servieren.