Chochete vom 7. März 2018

Apéro: Räucherlachstörtchen

4	Portionen
100 g	Lachs, geräucherter
1/2	Salatgurke(n)
4 EL	Frischkäse mit Kräutern
1 TL	Meerrettich, frisch gerieben, ersatzweise aus Tube oder Glas
1/2 Bund	Dill, fein gehackt
etwas	Zitronensaft
evtl.	Sahne
	Salz
evtl.	Schnittlauch

Die Gurke in ganz dünne Scheiben hobeln und mit etwas Salz bestreuen damit sie biegsamer werden.

Vier kleine Muffinförmchen aus Silikon am Rand mit Gurkenscheiben fächerförmig auslegen. Den Boden und etwas vom Rand großzügig mit dem Rächerlachs bedecken.

Die Lachs- und Gurkenreste in sehr feine Würfel schneiden und mit dem Frischkäse, eventuell etwas Sahne, geriebenem Meerrettich, gehacktem Dill und etwas Zitronensaft mischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Formen mit der Frischkäsemasse füllen und zwei bis drei Stunden im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Wer mag, kann die Törtchen noch mit einem blanchierten Schnittlauchhalm zusammen binden.

Vorspeise: Jakobsmuscheln an Maracujavinaigrette

Für 4 Portionen

- 2 Maracujas
- 1 Tl milder Weißweinesssig
- 1 Tl Agavendicksaft, (alternativ Akazienhonig)
- Piment d'Espelette, (Chili aus dem Baskenland; alternativ: Cayennepfeffer)
- Salz
- 3 El kaltgepresstes Olivenöl
- 6 Schnittlauch
- 6 Stiele Koriandergrün
- 1 Tl Fleur de sel
- 0.5 Tl Currypulver
- 12 ausgelöste Jacobsmuscheln
- 1 El Öl
- Außerdem
- 12 Holzspieße

Für die Vinaigrette die Maracujas halbieren und das Fruchtmark mit einem Teelöffel herauskratzen. Mit einem Schneidstab kurz pürieren. Püree durch ein feines Sieb streichen. Mit Essig, Agavendicksaft, Piment d'Espelette und Salz verrühren. Olivenöl mit einem Schneebesen unterrühren. Schnittlauch in sehr feine Röllchen schneiden. Korianderblättchen abzupfen und fein hacken. Kräuter mit der Vinaigrette verrühren.

Für die Muscheln Fleur de sel und Curry mischen. Jakobsmuscheln trocken tupfen und auf beiden Seiten mit Currysalz würzen. Öl in einer beschichteten

Pfanne stark erhitzen. Jakobsmuscheln darin auf jeder Seite 1 Minute scharf anbraten. Muscheln auf Teller geben und mit der Maracuja-Vinaigrette und Holzspießen anrichten.

Hauptgang: Filet mit Senfkruste

Für 4 Portionen

- 2 rote Paprikaschote
- 2 gelbe Paprikaschote
- 800 g kleine Kartoffeln
- 10 El Öl
- Salz
- Pfeffer
- 6 Scheiben Toastbrot
- 80 g weiche Butter
- 2 El mittelscharfem Senf
- 2 Tl grober Senf
- 1 Rindsfilet (ca. 800 g)
- 4 Stiele Petersilie

2 rote und 2 gelbe Paprikaschote putzen, waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Paprika in mundgerechte Stücke schneiden. 800 g kleine Kartoffeln gründlich waschen, längs halbieren. Mit Paprika in einer Schale mit 8 El Öl, Salz und Pfeffer mischen. Gemüse auf ein Backblech geben und im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 35-40 Min. garen.

Inzwischen 6 Scheiben Toastbrot entrinden, würfeln, im Küchenmixer fein zerkleinern. Mit 80 g weicher Butter, 2 El mittelscharfem Senf, 2 Tl grobem Senf, Salz und Pfeffer mischen. Kalt stellen.

Rinderfilet (ca. 800 g) von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. 1 El Öl in einer Pfanne sehr stark erhitzen. Filet darin 2 Min. auf jeder Seite braten. Senfbutter auf dem Fleisch verteilen, fest andrücken. Fleisch auf das Gemüse setzen, 3-4 Min. unter dem heißen Ofengrill goldbraun überbacken.

Blätter von 4 Stielen Petersilie abzupfen, grob hacken. Blech aus dem Ofen nehmen, Fleisch 3-4 Min. ruhen lassen. Gemüse mit Petersilie bestreut zum Filet servieren.

Dessert: Coupe Baumi

Allen bekannt!

Getränke:

Weisswein: Federweisser

Rotwein: La Montesa

Bier

Mineralwasser

En Guete!