

Einhorn Chuchi Dübendorf
Anlass vom 1. Oktober 2008
Abendchef: Urs

Pata Negra auf Toast
mit Sprossen und Orangen

*

Lachs-Confit mit Selleriepüree
Kaviar und Spargelspitzen

*

Lammkoteletts Mediterran
mit Backofengemüse und Bergkäse

*

Geeister Rumtopf
mit Mandel-Grießstrudel

Pata Negra auf Toast

mit Sprossen und Orangen

(4 Personen)

Zutaten:

120 gr	Pata Negra (oder Jamon di Serrano)
4 Stk	Toastbrot
2 EL	Butter
100 gr	Sprossen, z. B. Kresse, Rettich, Alfalfa
1 Zapfen	Chicorée
2 Stk	Kiwi
2 Stk	Orangen
1 Bd	Schnittlauch

Sauce:

2 EL	Weissweinessig
2 EL	Distelöl
	Orangensaft
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Zahnstocher

Zubereitung:

Toast in einer Pfanne mit dem Butter hellbraun rösten. Die Orangen schälen, filetieren, dabei den Saft für die Sauce auffangen. Chicorée der Länge nach vierteln und quer in Streifen schneiden, mit den Sprossen auf dem Teller anrichten und 2-3 Orangenfilets dazu legen.

Den Toast in 2 Dreiecke halbieren, mit je 2 Scheiben Kiwi belegen. Aus dem spanischen Schinken ein Röllchen formen und auf die Kiwi legen, mit Zahnstocher fixieren.

Für die Sauce alle Zutaten gut verrühren, über die Sprossen träufeln. Mit geschnittenem Schnittlauch garnieren.

Lachs-Confit mit Selleriepüree

Kaviar und Spargelspitzen

(4 Personen)

Zutaten:

Lachs-Confit:

4 Stk Lachsfilets
1-2 Ltr Olivenöl (je nach Grösse der Filets und der Backform)
Fleur de Sel
Dill
Pfeffer aus der Mühle

Selleriepüree:

800 gr Knollensellerie
1 Stk Zwiebel, klein
¼ Ltr Milch
¼ Ltr Vollrahm
100 gr Butter
Salz

Champagner-Schaum:

5 dl Milch
1 dl Champagner oder Sekt, trocken
1 KL Zucker
Fleur de Sel

Spargelspitzen:

16 Stk Spargelspitzen, grün
1 dl Balsamico-Essig
5 cl Portwein
Kaviar oder Rogen
1 KL Zucker
Zitronensaft
Butter

Zubereitung:

Backofen auf 60° vorheizen.

Lachs-Confit:

Die Lachsfilets ganz leicht mit Fleur de Sel salzen. Eine ofenfeste Form mit Olivenöl füllen und das Öl auf 40° erwärmen. Die Lachsstücke hineinlegen (die Stücke müssen komplett vom Öl bedeckt sein) und im Ofen 50 Min. gar ziehen lassen.

Selleriepüree:

Den Sellerie und die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Beides in Milch und Rahm 30 Min. köcheln lassen. Anschliessend die Flüssigkeit abgiessen (aber unbedingt auffangen!) und das Gemüse pürieren. Danach durch ein Sieb streichen und nochmals erhitzen. Salz und Butter unterheben. Ev. etwas von dem Milch-Rahm-Gemisch zufügen, damit die Masse geschmeidig bleibt.

Champagner-Schaum:

Milch und Champagner mit etwas Fleur de Sel und Zucker aufkochen, mit dem Stabmixer aufschäumen.

Spargelspitzen:

Die Spargelspitzen in siedendem Salzwasser knackig garen (ca. 10-12 Min.), Zitronensaft, Zucker und Butter wird zum Kochwasser gegeben. Herausnehmen und zugedeckt beiseite stellen.

Balsamico-Essig und Portwein auf 1/3 einkochen lassen.

Anrichten:

Das Selleriepüree jeweils als Quadrat in die Mitte der vorgewärmten Teller geben und ein Lachsfilet darauf anrichten. Mit je etwas Kaviar, Dill und schwarzem Pfeffer garnieren. Den Champagner-Schaum an einer Seite angiessen. Die Spargelspitzen seitlich anlegen und die Balsamico-Essig-Reduktion als dünne Fäden auf die Teller laufen lassen.

Lammkoteletts Mediterran

mit Backofengemüse und Bergkäse

(4 Personen)

Zutaten:

12 Stk	Lammkoteletts à 50 gr.
3 Zweige	Rosmarin
1 Stk	Kohlrabi
1 Bd	ital. Petersilie
3 Stk	Rüebli
1 EL	Butter
500 gr	Kartoffeln, festkochend
4 EL	Olivenöl
2 Stk	Zwiebeln
1 Stk	Zitrone
2 Stk	Zehe Knoblauch, gepresst
1 EL	Rohrzucker
100 gr	Bergkäse
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Backofen auf 190° vorheizen.

Kartoffeln und Gemüse putzen, schälen und in Spalten schneiden. Zwiebeln schälen und ebenfalls in Spalten schneiden. Die Zitrone auspressen.

Das gesamte geschnittene Gemüse mit dem Zitronensaft, 3 Esslöffel Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer mischen und auf dem Backblech verteilen. Im Backofen bei 190° für ca. 40-45 Min. garen, ab und zu wenden.

Das Fleisch abwaschen und trocken tupfen. Rosmarin und Petersilie abbrausen und getrennt klein hacken.

Etwa 10 Min. vor Ende der Garzeit des Gemüses Butter und das restliche Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen und bei kleiner Hitze 1-2 Min. unter mehrmaligem Wenden mit dem Knoblauch braten.

Das Backofengemüse auf Tellern anrichten, je nach Geschmack mit etwas geriebenem Bergkäse bestreuen, die Lammkoteletts darauf setzen und mit der Blattpetersilie garnieren.

Geeister Rumtopf

mit Mandel-Grießstrudel

(4 Personen)

Zutaten:

250 gr	Beerenmix, tiefgekühlt
8 cl	Läuterzucker (siehe Beschreibung)
6 cl	Rum
2 dl	Orangensaft, frisch gepresst
3 EL	Mandelsplitter
2 EL	Butter
1 dl	Milch
¼ Ltr	Vollrahm
25 gr	Marzipan-Rohmasse
5 EL	Polentagries
2 EL	Zucker
1 Stk	Zitrone
1 EL	Pflanzenöl
1 Stk	Strudelteig, tiefgekühlt
1 Stk	Ei
1 EL	Butter
1 EL	Bratbutter oder Butterschmals

Zubereitung:

Die gefrorenen Beeren zusammen mit dem Läuterzucker, Rum und Orangensaft zu einem dickflüssigen Püree mixen. Dieses in kleine (hohe) Gläser füllen und mit einem Strohalm servieren.

Die Mandeln in einem Esslöffel Rum braun rösten und mit dem Rahm auffüllen. Das Ganze aufkochen lassen und den Polentagries dazu geben. Vom Herd nehmen und 5 Min. quellen lassen.

Die Zitronenschale abreiben und den Polentagries mit Zucker, Marzipan, Zitronenabrieb, Milch und Butter abschmecken und crémig rühren.

Nun alles in eine mit Öl ausgepinselte Auflaufform füllen, glatt streichen und mit einer Folie abdecken. Das ganze kalt stellen und anschliessend in 3 mal 3 cm grosse Würfel schneiden.

Die restliche Butter in einer kleinen Pfanne bei niedriger Hitze verflüssigen, den Strudelteig ausrollen und damit einpinseln. Das Ei trennen und den Strudelteig aussen mit Eiweiss bestreichen. Schliesslich die Polentawürfel darin einschlagen. Zum Schluss in einer Pfanne mit Bratbutter von allen Seiten knusprig braun braten und servieren.

Läuterzucker

Läuterzucker ist die Bezeichnung für einen farblosen reinen Zuckersirup, der im Bar- und Gastronomiebereich Verwendung findet. Er ist nicht zu verwechseln mit natürlichem Zuckersirup aus Zuckerrohrsaft oder Melasse.

Herstellung von Läuterzucker

1 kg gewöhnlichen weissen Kristallzucker in einen Messbecher geben, soviel Wasser dazugeben, dass Zucker und Wasser insgesamt die 1-Liter-Marke erreichen. Nicht mehr Wasser verwenden, denn zu dünner Zuckersirup beginnt bald zu gären und verdirbt. Dazu kommt dann noch ca. 1 Gramm (knapp 1/2 Teelöffel) Säure -- Zitronensäure, Weinsäure oder Vitamin-C-Pulver (Ascorbinsäure), oder notfalls der Saft von 1/2 bis 1 Zitrone, dann wird der Sirup aber nicht mehr farblos und klar. Das ganze wird in einen Topf gegeben und auf den Herd gesetzt, wo es 15 bis 20 Minuten leicht kochen muss. Bei schlecht raffiniertem Zucker kann sich dabei etwas trüber Schaum aus Rübenrückständen bilden, diesen abschöpfen. Durch das Kochen und die Säure wird die Saccharose (gewöhnlicher Rübenzucker) teilweise in Invertzucker verwandelt, was einerseits eine angenehmere, "rundere" Süsse ergibt, und andererseits verhindert, dass der Sirup beim Abkühlen wieder kristallisiert, also wie ein zäher Honig wird.

Nach dem Kochen den noch kochendheissen Sirup durch einen sauberen Kaffeefilter zurück in den ausgespülten Messbecher geben und wenn nötig mit Wasser wieder bis zur 1-Liter-Marke auffüllen. Noch einmal durchrühren, Sirup in eine Flasche füllen, verschliessen und Zuckerreste aussen auf der Flasche abspülen. Bei dieser Konzentration ist der Sirup auch ohne Kühlung fast unbegrenzt haltbar.

Da man nun in 1 Liter Flüssigkeit genau 1 Kilogramm Zucker hat, ist die Dosierung denkbar einfach: 1 ml der Flüssigkeit entsprechen 1 g Zucker.