

EINHORNCHOCHI DÜBENDORF
CHOCHETE VOM 6. OKTOBER 2010
OBIGCHEF: HANSRUEDI

MEERRETTICHSUPPE

FORELLEN-TERRINE

SCHWEINSFILET MIT KÄSEKRUSTE
TOMATENKARTOFFELN
KÜRBIS-MEDAILLON

BIRNEN-TERRINE

Meerrettichsuppe

(8 Personen)

Zutaten:

3 dl	Weisswein
1,5 ltr	Gemüsebouillon
180 gr	Meerrettich gerieben
75 gr	Butter
5 EL	Mehl
5 EL	Portwein
4 dl	Vollrahm
1 Bd	Petersilie
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Wein und Gemüsebouillon aufkochen. Meerrettich mit einer Reibe fein reiben. Butter in einer grossen Pfanne erwärmen und den Meerrettich auf kleinem Feuer andünsten. Mehl darüber streuen und rösten bis er goldgelb ist. Dann unter ständigem Rühren die Bouillon dazugiessen. die Suppe unter gelegentlichem Rühren 15 Min köcheln lassen, den Rahm dazugeben und weitere 10 Min köcheln lassen. Mit Portwein, Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten und mit gehacktem Peterli bestreuen

Forellen-Terrine

(8 Personen)

Zutaten:

1	Terrinenform 1,25 ltr Inhalt
500 gr	Forellenfilet ohne Haut u. Gräten, in Würfel geschnitten
2 EL	Zitronensaft
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
3 Stk	Eiweiss, verquirlt, kaltgestellt, 2-3 EL davon beiseite stellen
3 Stk	Eigelb, beiseite stellen
2 dl	Vollrahm, kalt
6 Stk	Lattichblätter
2 Stk	Forellenfilet, geräuchert
	Salat, verschiedene je nach Saison
	Klarsichtfolie

Für die Farce die Forellenstücke mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen, kühl stellen. Forellenfilet portionsweise mit Eiweiss im Cutter pürieren und in eine kalte Schüssel geben. Mit Rahm mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

An den Lattichblättern die dicken Rippen entfernen und im kochenden Wasser 1 Min blanchieren, heraus nehmen und kalt abschrecken. Auf einem Küchentuch leicht überlappend in der länge der Terrinenform auslegen. Die geräucherte Forelle mit Eiweiss bepinseln, auf die Lattichblätter legen und satt einpacken.

Die Form mit Klarsichtfolie auslegen. 1/3 der Farce in die Form füllen und flach streichen. Das Lattichpäckli darauf legen, die restliche Farce darauf geben und flach streichen. Form mit einem Deckel verschliessen, in eine Auflaufform stellen und mit 2/3 heissem Wasser füllen.

Terrine im unteren Teil des Backofens bei 180 °C 40 Min garen.

Die Teller mit Salat garnieren und die Terrine lauwarm servieren.

Schweinsfilet mit Käsekruste

(8 Personen)

Zutaten:

2 Stk	grosse Schweinsfilet, je ca. 500 gr
	Salz, Pfeffer
6 Zweige	Thymian (1)
2 EL	Olivenöl
4 Scheiben	Brot, ohne Rinde
1 Bd	Petersilie
4 Zweige	Thymian (2)
4 Stk	Eigelb
120 gr	Käse gerieben, Gruyere od. Parmesan

Backofen auf 230 °C vorheizen.

Das Filet in 2-3 cm grosse Medaillon schneiden mit Salz und Pfeffer würzen. Thymianblättchen (1) zupfen und über dem Fleisch verteilen. Die Filetstücke im heissen Oel auf jeder Seite 3 Min anbraten und auf eine Platte legen.

Brot in Würfel schneiden und fein hacken. Peterli hacken, Thymian(2) zupfen. Eigelb in eine Schüssel geben und mit allen Zutaten so wie dem Käse gut mischen. Die Mischung auf die Filetstücke verteilen und im Ofen 7-10 Min überbacken.

Sofort servieren.

Tomatenkartoffeln

(8 Personen)

Zutaten:

40 Stk	kleine Kartoffeln, mit Schale
100 gr	Tomaten, in Oel eingelegt
4 Stk	Knoblauchzehen
2 Zweige	Rosmarin
5-6 EL	Olivenöl
1 dl	Weisswein
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Kartoffeln im Wasser knackig kochen. Dörrotomaten hacken, Knobli schälen und hacken, Rosmarin vom Zweig zupfen. In einer Pfanne das Oel erhitzen. Tomaten und Knobli andünsten, Kartoffeln und Rosmarin begeben und kurz mitbraten. Weisswein dazugiessen und 8-10 Min garen bis der Wein fast vollständig verdampft ist.

Anrichten.

Kürbismedaillon

(8 Personen)

Zutaten:

1 Stk Kürbis (Butternut)
 Olivenöl
 Salz, Pfeffer aus der Mühle
 Rosmarin u. Thymian
 Backtrennfolie

Kürbis schälen in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Schüssel Öl, Gewürze und gehackte Kräuter mischen, Kürbisscheiben begeben und mischen. 10 Min marinieren.

Backpapier auf ein Backblech legen und die Kürbisscheiben darauf legen. bei 200 °C 30 Min garen.

Birnen-Terrine

(8 Personen)

Zutaten:

Backtrennfolie, Butter für die Form

3 Stk Birnen (ca. 300 gr total)

2 dl Weisswein

1 EL Zucker

Birnen schälen, achteln und entkernen. Im Weisswein und Zucker gar kochen, auf Haushaltspapier abtropfen lassen.

Teig:

100 gr weiche Butter

150 gr Zucker

3 Stk Eigelb (grosse Eier nehmen)

3 Stk Eiweiss

1 Stk Zitrone, abgeriebene Schale

1 Prise Salz

½ EL Zucker

200 gr geschälte Mandeln, gerieben

1 Msp Backpulver

2 EL Maizena

Butter, Zucker, Eigelb und Zitronenschale cremig rühren. Eiweiss mit Salz halbsteif schlagen, 1/2 EL Zucker begeben und steif schlagen. Mandeln, Backpulver und Maizena gut mischen. Eigelbmasse, Eischnee und Mandelmischung mit einem Gummischaber zu einem Teig zusammenfügen. Teig und Birnen lagenweise in die Form füllen, mit Teig beginnen und mit Teig abschliessen. Mit Backpapier zugedeckt in der Mitte des Ofen bei 180 °C 60 Min backen.

Lauwarm servieren.