

Einhorn Chuchi Dübendorf
Choquete vom 3. Oktober 2012
Abendchef: Urs

Trüffel-Ei im Töpfchen

Kalbsbraten in der Pfanne
Sauce Madère

Bramata-Schaum

Rhabarbertraum

Trüffel-Ei im Töpfchen

(pro Person)

1 frisches Ei
1 TL Butter

etwas geriebener Parmesan
Salz
weisser Pfeffer aus der Mühle
schwarzer Trüffel (weisser schmeckt noch besser, Preis!)

Zubereitung:

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Ein Porzellan-Töpfchen gut ausbuttern. Das ganze Ei hineinschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Parmesan darüber streuen und eine Flocke Butter darauf legen. Unbedeckt in den vorgeheizten Ofen schieben und während 8 Min. backen. Oder im Steamer unbedeckt auf einem Zwischenblech bei 100°C 7 Min. garen. Herausnehmen, grosszügig den Trüffel darüber hobeln und sofort servieren. Auf keinen Fall stehen lassen, da das Ei sonst weiter kocht!

Mit frischer Baguette servieren.

Kalbsbraten in der Pfanne

(6 Pers)

1,2 kg	Kalbsbraten von der Schulter
2-4 Stk	Kalbsfüssli oder Markbeine
3 Stk	Salbeizweige
3 Stk	Rosmarinzweige
6 EL	feines Olivenöl
	Weisswein, Noilly Prat
	Cayennepfeffer, weisser Pfeffer, Curry
	Vollrahm

Zubereitung:

Das Öl in eine gut verschliessbare (z.B. Pentole-Pfanne) geben. Das Fleisch und die Knochen hinein legen und zugedeckt während 5 Min. anbraten lassen. Den Deckel abheben, den Braten umdrehen und nochmals während etwa 5 Min. weiterbraten. Wiederum öffnen. Der Braten sollte jetzt auf beiden Seiten schön goldbraun knusprig aussehen. Nochmals drehen.

Die Gewürzzweigelein auf den Braten legen und nun etwa während 2½ Std. auf niedrigster Temperatur köcheln lassen. Von Zeit zu Zeit kontrollieren, ob genügend Flüssigkeit vorhanden ist. Wenn nicht, etwas Weisswein oder Noilly Prat dazu geben.

Wenn das Fleisch beim Durchstechen butterzart ist, hebt man es aus der Pfanne und wickelt es zum Warmhalten in eine Alufolie. Den Fond mit Weisswein auflösen, beliebig würzen mit Cayenne Pfeffer, weissem Pfeffer und etwas Curry. Mit Rahm verfeinern.

Sauce Madère

(4-6 Pers)

1 Stk.	Frühlingszwiebel, fein gehackt
je 1 EL	Karotten, Sellerie, fein geschnitten
1 KL	Tomatenpüree
2 dl	Madeira
½ dl	Weisswein
½	Lorbeerblatt
6 Stk	Pfefferkörner
1 Stk	Thymianzweig
5 Stk	Rosmarinnadeln
1 STk	Knoblauchzehe, ungeschält
2 dl	Fleischbouillon
	Olivenöl
	Cayennepfeffer, weisser Pfeffer aus der Mühle, Curry

Zubereitung:

Das Gemüse mit dem Tomatenpüree in etwas Olivenöl andämpfen. Ablöschen mit dem Weisswein und dem Madeira. Die Gewürze begeben. Langsam einköcheln lassen, bis nur noch etwa ½ dl Flüssigkeit bleibt.

Mit der Bouillon auffüllen und durch ein feines Sieb passieren. Zurück in die Pfanne geben, nochmals etwas köcheln lassen und sorgfältig mit Cayennepfeffer, Curry und weissem Pfeffer abschmecken.

Bramata-Schaum

(8-10 Pers)

250 gr	Mais (Bramata)
7 dl	Gemüsebouillon
6 dl	Milch
50 gr	Parmesan, gerieben
	Salz
30 gr	Sbrinz, gerieben
1½ dl	Rahm, steif geschlagen

Zubereitung:

Den Ofen auf 120°C vorwärmen. Die Bouillon mit der Milch zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren den Mais langsam dazu giessen, bis eine cremige Masse entsteht.

Mit einem ofenfesten Deckel zudecken und für 60 Min. in den warmen Ofen stellen. Nun den geriebenen Parmesan untermischen.

Bis zur Weiterverwendung die Bramata im Wasserbad – zugedeckt – warm stellen. Kurz vor dem Servieren die Bramata in eine 5 cm hohe feuerfeste Form geben und flach streichen. Den gehobelten Sbrinz darüber streuen und mit dem Schlagrahm bedecken. Wenige Minuten unter dem heissen Grill gratinieren, bis eine goldbraune Kruste entsteht.

Rhabarbertraum

(8-10 Pers)

300 gr	Butter-Blätterteig
750 gr	gerüsteter Rhabarber
200 gr	Zucker
2 Stk	Eigelb
150 gr	Crème fraiche
2 Stk	Eiweiss

Spritzsack

Zubereitung:

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Eine Wähenform 25 cm Ø mit dem Teig auskleiden und ihn 1 cm über den Rand hochziehen. Kalt stellen.

Den Rhabarber in kleine Stücke schneiden, mit 30 gr Zucker vermischen und auf dem Teigboden verteilen. 10 Min. im heissen Ofen backen. Das Eigelb mit 50 gr Zucker schaumig rühren. Die Crème fraiche dazu geben und über den Rhabarber giessen. Für weitere 20 Min. in den Ofen schieben.

Das Eiweiss mit dem restlichen Zucker steif schlagen. In einen Spritzsack abfüllen und auf dem Kuchen dekorativ verteilen. Während etwa 10 Min. im Ofen überbacken.