

Einhorn Chuchi Dübendorf
Chochete vom Mittwoch, 6. Oktober2011



Abendchef: Goofy

**Nüsslisalat mit gebratenen
Jakobsmuscheln
an
Vanilleöl Dressing**

Pilzcreme mit gebratenem Speck

**Robespierre vom Rind
Kartoffelgratin „Spezial“
Gedämpfte Tomaten**

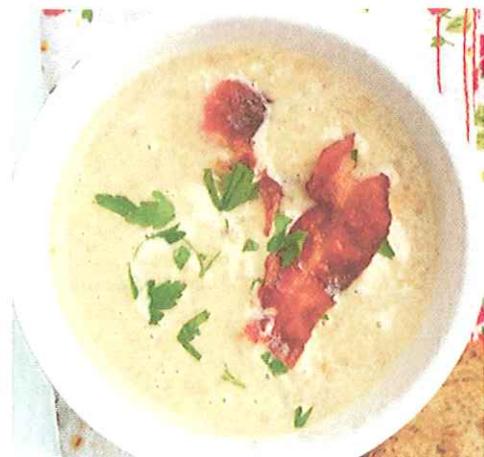
Käseplatte

Pilzcremesuppe mit Speck

4-Personen

Zutaten:

15	-	gr getrocknete Steinpilze
300	-	gr weisse Champignons
250	-	gr mehlig-kochende Kartoffeln
1	-	Zwiebel
2	-	EL Olivenoel
1	-	liter Gemüsebouillon
8	-	Specktranchen
2	-	dl Rahm
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
etwas	-	Salz
¼	-	Bund Petersilie glattblättrig



Zubereitung:

Steinpilze in kaltem Wasser einweichen.
Champignons putzen, halbieren. Kartoffeln schälen und würfeln.

Die Zwiebel hacken und im Olivenoel andünsten.

Die Steinpilze abgiessen, mit den Champignons und Kartoffeln begeben und kurz mitdünsten.
Mit der Bouillon ablöschen. Suppe bei mittlerer Hitze zugedeckt cirka 15-Minuten köcheln lassen bis die Kartoffeln weich sind.

Speck in einer Bratpfanne ohne Fett knusprig braten.

Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Rahm dazugeben, nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie hacken.

In vorgewärmte Suppenteller oder Tassen einfüllen und die Suppe mit Petersilie und Speck garnieren.

Nüsslisalat mit gebratenen Jakobsmuscheln und Vanilleöl Dressing

4-Personen

Zutaten:

800 - gr Jakobsmuscheln (ohne Rogen)
200 - gr Nüsslisalat (Feldsalat)
3 - cl Olivenoel zum Erhitzen

etwas - Pfeffer aus der Mühle
etwas - Fleur de Sel
einige - Radisli zur Dekoration

Vanilledressing:

1 - dl Olivenoel / fruchtig
1 - Vanillestängel
2 - cl Balsamico Essig
10 - gr süsser Senf
2-3 - Tropfen Sojasauce
etwas - feines Meersalz
etwas - Pfeffer

Balsamico-Reduktion:

7 - cl Balsamico Essig
20 - gr Zucker

Zubereitung:

Vanillestängel der Länge nach halbieren und auskratzen. Das Mark mit dem Vanillestängel in das Olivenoel hineingeben. (Vorzugsweise 2-Tage voraus)

Nüsslisalat rüsten, gut waschen und abtropfen lassen.

Zucker und Balsamico Essig in eine Pfanne geben und zur Hälfte einköcheln lassen. Zur Seite stellen. Den ausgekratzten Vanillestängel aus dem Olivenoel nehmen und 2/3 des Vanilleöls in eine Schüssel geben.

Mit den restlichen Zutaten des Dressing vermischen und abschmecken.

Jakobsmuscheln halbieren, so dass zwei dünnere Schieben entstehen. Würzen mit Salz und Pfeffer.

Im heissen Olivenoel beidseitig kurz anbraten und warm stellen.

Salat mit Dressing vermischen und auf dem Teller anrichten.

Jakobsmuscheln nach Wunsch anrichten und mit dem restlichen Vanille Öl beträufeln.

Die Balsamico Reduktion mit einem kleinen Löffel um die Muscheln geben und servieren.



Robespierre vom Rind

4-Personen

Zutaten:

- 8 - Rindsfiletscheiben à 80-gr.
- ½ - Bund Rosmarin
- ½ - Thymian
- 8 - EL Olivenöl
- etwas - Pfeffer aus der Mühle
- etwas - Fleur de Sel



Zubereitung:

Die Rindsfilets einzeln zwischen einem Gefrierbeutel mit den Handflächen vorsichtig klopfen bis es 2mm dick ist, dann flach streichen.

Etwas von den Kräutern für die Garnitur beiseitelegen. Restliche Kräuter hacken.

Backofen mit den Tellern auf 220-Grad vorheizen.

Die Hälfte der gehackten Kräuter auf die Teller verteilen. 4- Filetscheiben direkt auf die Kräuter legen. Mit der Hälfte es Öls beträufeln.

Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Im Ofen 2-Minuten braten. Fleisch direkt auf denselben Tellern servieren. Mit beiseite gestellten Kräutern garnieren und Beilagen zugeben.

Vorgang für den zweiten Service wiederholen.

Dazu Passt:

- Bratkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Gemüse

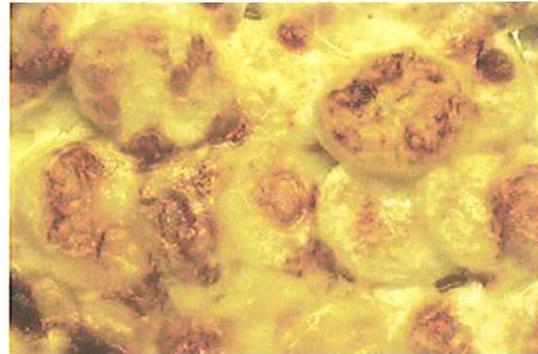
Kartoffelgratin „Spezial“

4-Personen

Zutaten:

- 600 - gr Kartoffeln mehlig kochend
- 3 - dl Rahm
- 1 - dl Milch
- 1 - Knoblauchzehe gepresst
- 1 - Zweig Thymian frisch (ganz belassen)
- 150 - gr Greyerzer Käse gerieben
- etwas - Pfeffer aus der Mühle
- etwas - Salz
- etwas - Aromat Streuwürze

- etwas - Muskatnuss
- etwas - Butter für die Gratinform



Zubereitung:

Den Backofen auf 140-Grad vorheizen.

Eine weite Gratinform ausbuttern. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.
Die Kartoffelscheiben ziegelartig, überlappend in die ausgebutterte Gratinform schichten.
Mit Aromat würzen.

In einer Pfanne den Rahm, die Milch sowie den Greyerzer Käse zusammen mit dem Knoblauch und dem Thymianzweig kurz aufkochen lassen.

Umrühren und auf kleinem Feuer abgedeckt ein paar Minuten leise köcheln.
Den Thymianzweig entfernen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und den Guss über die Kartoffeln in der Gratinform giessen.

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene während 1 ¾ - 2 Stunden bei dieser tiefen Temperatur backen.

Sollte der Gratin wider Erwarten zu schnell Farbe annehmen, schützt eine Alufolie vor weiterer Bräunung.

Variante:

100 – 150 gr Speckwürfel kross braten und in der Gratinform vor dem zugeben des Gusses über die Kartoffelscheiben verteilen.

Sehr empfehlenswert – schmeckt sehr gut!