

Gourmet 12

Kochabend vom 2. Mai 2011

Thema:

Fast Vergessenes

by

Christian Herzog / Urs Schmied

Fenchelcremesuppe mit Kräuteromelett

Zutaten (4 Personen):

Kräuteromelett:

- 1 Freilandeier
- 2 EL Weissmehl
- 1 EL Milch
- 1 EL fein gehacktes Fenchelkraut oder fein geschnittenes Bärlauch- oder Sauerampferblätter
- Meersalz

- 1 TL Bratbutter

Suppe:

- 1 TL Bratbutter
- 400g junge zarte Fenchelknollen mit Kraut
- 100g mehlig kochende Kartoffeln
- 1 Prise Chilipulver
- 1 Prise Zucker
- ½ TL Fenchelsamen
- ½ L Wasser
- 3dl Milch
- 1dl Rahm
- Meersalz
- Frisch gemahlener weisser Pfeffer

Zubereitung:

1. Ei, Mehl und Milch zu einem Teig rühren und würzen. Fenchelkraut (Sauerampfer) unterrühren. Die Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen, den Teig zufügen, bei mittlerer Hitze ein Omelett backen. Das Omelett aufrollen und auskühlen lassen, in Streifen schneiden.
2. Den Fenchel putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
3. Fenchel mit dem dem grün in der Butter andünsten, Kartoffeln und Gewürze zufügen, das Wasser angießen, bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Die Suppe pürieren, eventuell durch ein Sieb streichen.
4. Die Fenchelsuppe mit der Milch und dem Rahm erhitzen, mit Salz und weissem Pfeffer abschmecken. In vorgewärmten Tellern anrichten die Omelettstreifen zugeben

Räuberpastete

Zutaten (4Personen)

500g Hackfleisch
350g rohes Bratwurstbrät
200g Gauda Käse
200g gekochter Schinken
300g Dörrfleisch
2 grosse Champions
2 Eier
2 Zwiebeln
2 alte Brötchen
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Käse, Schinken, und Zwiebeln würfeln. Brötchen einweichen und ausdrücken, mit Käse, Schinken, Hackfleisch, Bratwurstbrät, Ei, Champions und Zwiebeln vermengen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Eine geeignete feuerfeste Form mit den Dörrfleischscheiben auslegen und die Pastete in die Form geben.
60 Min. bei ca. 200 Grad im Ofen backen.

Pastinakenpuffer

Zutaten (4 Personen)

1 Vollkornbrötchen
500g Pastinaken
3 Bund Lauchzwiebeln (ca. 500g)
75g Vollkornmehl
100g Quark
2 Eier
Salz, Pfeffer
6 El Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Brötchen einweichen. Pastinaken schälen und raspeln. Lauchzwiebeln in sehr feine Streifen schneiden. Brötchen ausdrücken, mit Pastinaken, Lauchzwiebeln, Mehl, Quark und Eiern verkneten und würzen.
Im heißen Öl portionenweise flache Puffer braten.

Erbsenflan mit Paprikasauce

Zutaten (4 Personen)

Für den Flan

300g Erbsen in der Schote (ergibt 150g)
2 Eier
1,2 dl Sahne
1 Messerspitze Zucker
½ TI Salz
½ TI Currypulver
Hitzebeständige Förmchen

Für die Paprikasauce:

30g Schalotten
½ Knoblauchzehe
450g gelbe Paprikaschoten
20g Butter
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
1 Thymianzweig
1 Lorbeerblatt
4 cl Sauternes
50 ml Weisswein
150ml Gemüsefond

Zubereitung Flan

Die ausgepellten Erbsen im kochenden Salzwasser blanchieren, abschrecken, abtropfen lassen und im Mixer pürieren. In eine Schüssel geben, die Eier und die Sahne mit dem Schneebesen unterrühren. Mit Zucker Salz und Currypulver würzen. Die Förmchen mit zerlassener Butter ausfetten, die Masse einfüllen und die Förmchen auf die Arbeitsfläche klopfen, damit die kleinen Luftbläschen entweichen können. Bis zur halben Höhe der Förmchen in ein 80°C warmes Wasserbad setzen. Bei 160°C in den vorgeheizten Ofen schieben und den Flan in 35 Minuten stocken lassen.

Zubereitung Paprikasauce:

Die Schalotten und den Knoblauch fein hacken. Die Paprikaschoten waschen, halbieren Samen und Scheidewände entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Die Butter in einer entsprechend grossen Kasserolle zerlassen und darin Schalotten und Knoblauch hell anschwitzen. Die Paprikastücke kurz mitschwitzen, Salzen, pfeffern, den Thymianzweig und das Lorbeerblatt einlegen. Den Sauternes, den Wein und den Fond aufgiessen, zugedeckt und bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten garen. Mit dem Pürierstab zerkleinern, durch ein feines Sieb passieren, abschmecken.

Erdbeer-Rhabarber-Suppe mit Champagner

Zutaten (4 Personen)

300g Erdbeeren
3 Rhabarber
3dl trockener Weisswein
1 Vanilleschote
Orangen und Zitronenschalen
¼ Zimtstange
1El Zucker
2 Orangen den Saft
3dl Champagner

Zubereitung

Den gewaschenen Rhabarber schälen und in ca. 3cm lange Stücke schneiden. Die Rhabarberschalen mit Weisswein, Vanillestange, Orangen- und Zitronenschale, Zimt und Zucker ca. 10 Min bei geringer Hitze köcheln lassen.

Den Rhabarberfond durch ein Sieb passieren und die Rhabarberstücke darin vorsichtig ca. 5 Min. köcheln lassen. Den Rhabarber herausnehmen und kalt stellen.

Zum Rhabarberfond nun 2/3 der Erdbeere geben und mit den Orangensaft auffüllen. Mit dem Mixstab fein pürieren und kalt stellen.

Die restlichen Erdbeeren in Scheiben schneiden.

Zu der kalten Suppe nun den Champagner giesse und in flache Teller verteilen. Mit Rhabarberstücken und Erdbeerscheiben garnieren.