

# SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI



289. Chochete

Dienstag, 11. September 2018

Georg Getto

## M E N U

\*\*\*\*\*

*Crêpes-Rouladen mit Rauchlachs und Meerrettichschaum*

\*\*\*\*\*

*Randen-Carpaccio mit Ruccola-Pesto und Parmesan*

\*\*\*\*\*

*Wachtelbrüstchen mit Morchelsauce,  
Romanesco, Safarannudeln*

\*\*\*\*\*

*Vanille-Capucchino-Pannacotta mit  
karamellisierten Ananas und Passionsfrucht*

\*\*\*\*\*



### Wein

*Weiss: Schloss Bockfliess, Grüner Veltliner 2017*

*Rosé: Côtes de Provence Rosé AOC, Loubiero 2017*

*Rot: Lucente le Vite 2014, Merlot Sangiovese*

*Dessert: Sauternes AOC, Château La Rivière 2014*



## *Crêpes-Rouladen mit Rauchlachs*

### **Zutaten:**

100 g Mehl mit etwas  
Salz mischen  
2 dl Milch unter Rühren langsam dazugießen, alles zu einem glatten Teig schlagen  
2 Eier und  
20 g flüssige Butter darunter rühren. Den Teig mind. ½ Stunde quellen lassen.

Eine beschichtete Bratpfanne mit wenig Butter ausstreichen. Bei mittlerer Hitze dünne Crêpes ausbacken. Crêpes mit Meerrettichschaum bestreichen. Lachstranchen darauf verteilen, aufrollen und schräg in dünne Scheiben schneiden.



## *Randen-Carpaccio mit Rucola-Pesto und Parmesan*



### **Zutaten** (für 4 Personen als Vorspeise)

- 2 grosse Randen (oder 4 kleine), gekocht und geschält (vorgekocht bei MM oder COOP)
- 50 g Rucola
- 100 g frischer Parmesan, in Scheiben
- 1 Bund Schnittlauch, feingeschnitten

### **Zutaten für Pesto**

- 50 g Rucola
- 5 EL Olivenöl
- 4 EL Pinienkerne
- 1 Knoblauchzehe  
Pfeffer und Salz

### **Zubereitung**

- Die gekochten Randen schälen, in dünne Scheiben schneiden und wie ein Carpaccio im Kreis auf Tellern auslegen. (am einfachsten geht's mit einem Gemüsehobel).
- In die Mitte der Randenscheiben den Rucola aufhäufen
- Die Pesto-Zutaten in ein hohes Gefäss geben und mit einem Pürrierstab zu einer feinen Masse zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer nach belieben würzen.
- Das Pesto-Dressing über dem Carpaccio verteilen und anschliessend die Parmesanscheiben auf den Rucola in der Tellermitte legen.
- Das ganze zum Schluss mit dem feingeschnittenen Schnittlauch bestreuen.
- Servieren



## ***Wachtelbrüstchen mit Morchelsauce, Romanesco, Safrannudeln***



⇒ Den Backofen auf 80° C vorheizen, die Teller und Kuchengitter vorwärmen

### **Zutaten** (für 4 Personen) :

- 20 g 20 g getrocknete Morcheln
- 1 kleine Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 20g Butter
- 2 EL Cognac
- 2 EL Weisswein
- 2 dl Gemüsefond
- 2 dl Doppelrahm
- Salz, Cayennepfeffer, weisser Pfeffer aus der Mühle, Zitronensaft
- 12 Wachtelbrüstchen
- Gewürzsalz (6 Teile Salz, 3 Teile Paprika, 1 Teil Pfeffer, Zutaten gründlich mischen)
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Butter

### **Zubereitung**

- Die getrockneten Morcheln 30 Minuten in warmem Wasser einweichen.
- Morcheln sorgfältig unter fließendem Wasser waschen und den Sand gründlich aus den Falten spülen, in einem Sieb gut abtropfen.
- Die Schalotte in kleine Würfel hacken.
- Den Knoblauch entkeimen.
- Die Butter aufschäumen.
- Die Schalotte hineingeben und goldgelb dünsten.
- Die Morcheln beifügen, den Knoblauch dazu pressen und alles zusammen weiter dünsten, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist.
- Die Morcheln mit dem Cognac und dem Weisswein ablöschen und die Flüssigkeit auf die Hälfte einköcheln.
- Den Fond dazugießen und sirupartig einkochen lassen.
- Zuletzt den Rahm beifügen, die Sauce nochmals kurz erhitzen und abschmecken.
  
- Die Wachtelbrüstchen mit dem Gewürzsalz würzen.
- Das Öl und die Butter erhitzen und die Wachtelbrüstchen bei grosser Hitze auf jeder Seite 1 Minute scharf anbraten.
- Auf dem Kuchengitter im warmen Ofen noch einige Minuten ruhen lassen.
- Die Wachtelbrüstchen auf den vorgewärmten Tellern anrichten und mit der heissen Morchelsauce umgiessen.

Dazu gedünsteten Romanesco und feine Safran-Nudeln.



# ***Vanille-Capucchino-Pannacotta mit karamellisierten Ananasfilets und Passionsfrucht***



## **Zutaten**

0.5 dl	Espresso
4.5 dl	Rahm
50g	Zucker (1)
1	Vanillestängel
3	Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht und ausgedrückt
½	Ananas geschält
150 g	Zucker (2)
2	frische Passionsfrüchte
1	Limone
	Ananasblätter zum dekorieren

## **Zubereitung**

- Für die Panna cotta Rahm, Zucker und Vanillestängel aufkochen, etwas abkühlen lassen, den Espresso dazugiessen und die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine unterziehen.
- Masse in Förmchen füllen, mit Klarsichtfolie zudecken und kalt stellen.
- Die Ananas erst in Scheiben und dann in Spalten schneiden. Passionsfrüchte halbieren.
- Zucker in eine Teflonpfanne geben, erhitzen, schmelzen und langsam karamellisieren lassen, nicht rühren.
- Limonenschale raffeln, Frucht auspressen. Saft und Schale zum Karamel geben.
- Ananasspalten unterheben, wenden und sanft köcheln lassen.
- Das Fruchtfleisch aus den Passionsfruchthälften löffeln.
- Panna cotta in die Mitte des Tellers stürzen, die karamellisierten Ananasspalten und das Fruchtfleisch der Passionsfrucht darum verteilen, mit den Ananasblättern garnieren.

# Wein

**Weiss:** *Schloss Bockfliess, Grüner Veltliner 2017*

## Grüner Veltliner vom Löss

Der Löss ist das Lebenselixier der Weingärten in Niederösterreich. Es ist die Bodenart, die man hier überall finden kann und die dem Veltliner seine Würze verleiht.

**Auszeichnungen:** European Winery of the Year Wine Enthusiast

## Charakter

Helles Gelb mit grünen Reflexen. Aromen von weissem Pfeffer und Pfirsich in der Nase. Mittlerer Körper, saftige Säure und langer Abgang.

**Rosé:** *Côtes de Provence Rosé AOC, Loubiero 2017*

Rebsorte: Cinsault, Grenache, Syrah

Ausbau: Stahltank

Farbe: Zartrosa Farbe mit leicht lachsfarbenem Schimmer

Bukett: Noten von frischen Papaya und gelbfleischiger Früchte.

Geschmack: Frischer, üppiger Rosé mit Noten von Zitrusfrüchten und Grapefruit

**Rot:** *Lucente le Vite 2014, Merlot Sangiovese*

70% Merlot, 30% Sangiovese, kräftiges Rubin, violette Reflexe. Ein komplexes Bouquet, das Noten nach Sauerkirschen und roten Johannisbeeren offenbart, auch Himbeergelee, angereichert mit röstartigen Aromen nach Kakao und Crémant-Schokolade. Am Gaumen ausgewogen und harmonisch, die dichte Fruchtaromatik steigert sich nach und nach, von fester Struktur und gekonnt eingebetteten Gerbstoffen; sehr angenehm die zarten Vanille-Aromen und das süssliche Caramel; ein temperamentvoller Toskaner, der bis ins anhaltende Finale höchsten Trinkgenuss offenbart.

**Dessert:** *Sauternes AOC, Château La Rivière 2014*

Rebsorte: Muscadelle, Sauvignon Blanc, Sémillon

Ausbau: Barrique

Farbe: Dichte, gelbgoldene Farbe

Bukett: Bouquet von kandierten Früchten, Akazien und Honig.

Geschmack: Volles Bouquet im Gaumen, mild, mit ausgeprägter Restsüsse und harmonischem Finale