

SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

292. Chochete vom 08.01.2019
mit Raymond Bitterli

SEAFOOD / FISCH



MENÜ

Apéro

Apéro-Mix
Camembert-Crackers

Vorspeise 1

Beluga-Linsensalat mit gebratenen
Crevetten

Vorspeise 2

Lauch/Lachs-Feuillton

Hauptgang

Bunter Fisch-Eintopf

Dessert

Gebrannte Creme nach Grossmutterart
mit karamellisierten, flambierten
Apfelschnitzen

WEINE

BELUGA-LINSENSALAT MIT GEBRATENEN CREVETTEN

INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.
Koch-/Backzeit: x Min.
Ruhezeit: x Min.

ZUTATEN

(für 4-5 Personen)

Menge Zutaten

150g Beluga-Linsen schwarz
2 säuerliche Äpfel (z.B. Jazz)
1 Stangensellerie
Petersilien Glatt oder Schnittlauch

1 EL Aceto Balsamico weiss
2 EL Olivenöl extra vergine
2 EL Bouillon
1-2 Knoblauchzehen gepresst
½ EL Senf
Salz, Pfeffer

16 Crevetten geschält und entdarnt
(Anstelle von Crevetten kann man auch geräucherte Entenbrust oder Rauchlachs oder Fisch nehmen)



ZUBEREITUNG

- Beluga-Linsen ca. 20 Minuten in ungesalzenem Wasser nicht allzu weich kochen. Währenddessen Salat-Dressing zubereiten und Stangensellerie sowie Apfel in kleine Brunoise schneiden. Liscio oder Schnittlauch hacken.
- Linsen abschütten, leicht auskühlen lassen und mit dem Salatdressing mischen. Brunoise zugeben, mischen, etwas später noch Liscio oder Schnittlauch zugeben.
- Dieser Salat kann gut vorbereitet werden und je länger er in der Salatsauce zieht, desto besser wird er.
- Linsensalat auf tiefem Teller anrichten
- Crevetten in nicht allzuheissem Olivenöl kurz braten, sollten innen noch glasig sein. Salzen und Pfeffern und um den Linsensalat verteilen.

LAUCH/LACHS-FEUILLETON

INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.

Koch-/Backzeit: x Min.

Ruhezeit: x Min.

ZUTATEN

(für 4-5 Personen)

Menge Zutaten

500	Bleichlauch(Gemüselauch)
1 CL	Butter
1 dl	Vollrahm
	Salz, Cayenne-Pfeffer
	Zitronensaft
1	Blätterteig
1	Eigelb zum bestreichen
5	grosse Scheiben Rauchlachs



ZUBEREITUNG RAHMLAUCH

- Lauch (nur hellgrüner und weisser Teil) der Länge nach halbieren, unter fliessendem Wasser waschen und dann in kleine Quadrate schneiden.
- Lauch in der aufschäumenden Butter so lange anziehen, bis er zusammenfällt und alle Flüssigkeit verdampft ist. Dann Rahm zufügen, vorsichtig mit Salz, einem Hauch Cayenne sowie ein paar Tropfen Zitronensaft würzen und auf grossem Feuer sämig einkochen lassen.

ZUBEREITUNG BLÄTTERTEIG-KISSEN

- Blätterteig 1 x falten, dazwischen mit wenig Wasser bestreichen. Form nach Belieben ausschneiden. Mit verdünntem und verrührtem Eigelb bestreichen, vorsicht, nicht über die Ränder pinseln.
- Bei ca. 200 Grad ca. 20 Minuten (Augenkontrolle) backen.
- Blätterteigkissen aufschneiden, auf unteren Teil Rahmlauch zugeben, eine Scheibe Rauchlachs locker darauflegen-drapieren und Deckel darauflegen.

BUNTER FISCHINTOPF

INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.

Koch-/Backzeit: x Min.

Ruhezeit: x Min.

ZUTATEN

(für 4-5 Personen)

Menge Zutaten

600 g	dicke Fischfilet (z.B. Kabeljau, Zander, Lachs)
30 g	geräucherter Speck Salz, Pfeffer Cayenne-Pfeffer oder Paprika scharf
1 dl	Weisswein
2 dl	Bouillon
50 g	Butter Eschalotten feingehackt Knoblauch feingehackt Petersilie (Liscio) feingehackt
400 g	Kartoffeln (möglichst junge kleine)
½	gelbe Peperoni
½	rote Peperoni Karottenscheiben Etwas Lauch- und Stangensellerie Zuchetti
250 g	Champignons



ZUBEREITUNG

- Speck in feine Streifen schneiden
- Eschalotten und Knoblauch fein hacken
Kartoffeln in ca. 1 cm-Würfel schneiden
Peperoni schälen, in halbierte Streifen schneiden
Zuchetti in 1 cm-dicke Scheiben schneiden
Karotten in 5mm-dicke Scheiben schneiden
Von Lauch und Stangensellerie 1 cm-breite Rädlein schneiden
- Champignons mit Pinsel reinigen und vierteln. In etwas Butter braun rösten und würzen. Zur Seite stellen.
- Speckstreifen in Butter anbraten, Schalotten und Knoblauch zugeben, glasig braten, Kartoffeln, Karotten begeben, mitbraten, mit Weisswein ablöschen, zur Hälfte reduzieren, Peperonistreifen, Stangensellerie und Lauch begeben, Bouillon zufügen, würzen, zudecken und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Garprobe der Kartoffeln. Gebratene Champignons beimischen. Zuchetti-Scheiben mit gewürztem, in grobe Stücke geschnittenen Fisch auf s Gemüse legen und zugedeckt weiterdämpfen, bis der Fisch gar ist.
- Mit gehackter Petersilie bestreuen.

GEBRANNTES CRÈME NACH GROSSMUTTERART MIT KARAMELLISIERTEN APFELSCHNITZEN

INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.
Koch-/Backzeit: x Min.
Ruhezeit: x Min.

ZUTATEN

(für 4-5 Personen)

Menge Zutaten

4	Eigelb
90 g	Zucker
1 CL	Maizena
2 dl	Milch
1.5 dl	Rahm
4	Äpfel (süss-säuerlich)
	Zucker
	Butter
	Zitronensaft
	Calvados zum Flambieren



ZUBEREITUNG

- Eigelb und 30 g Zucker in einer Schüssel mit dem Handmixer weiss- und schaumig schlagen und das Maizena zum Schluss zufügen.
- 60 g Zucker mit 2 EL Wasser in einer Sauteuse bei mittlerer Hitze mutig karamellisieren, dann mit der Milch ablöschen und so lange kochen lassen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
- Die heisse Caramelmilch zur Eier-Zucker-Masse geben, kurz durchmischen, zurück in die Sauteuse giessen und nun bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel kurz vor Kochen bringen. Die Masse soll sich dabei langsam verdicken, ohne zu kochen, was die Gerinnung der Eier zur Folge hätte. Die Creme durch ein feines Drahtsieb in eine Schüssel passieren und kaltstellen.
- in einer kalten Schüssel mit dem Mixer steif schlagen und sorgfältig unter die völlig erkaltete Caramelcreme ziehen.
- Äpfel ungeschält in ca. 2cm-breite Schnitze schneiden, entkernen, mit etwas Zitronensaft beträufeln.
- In Bratpfanne Butter schmelzen, Zucker einstreuen, Apfelschnitze darin beidseitig karamellisieren. Eventuell mit Calvados flambieren.