

# Säuliämtler Gourmet Chuchi

Dienstag, 9. April 2019

Menü von Hans-Peter Mullis

„Än Guete“



## Wichtig:

**Sofort mit Dessert beginnen → Kühlzeit beachten!**

## Vorspeise

### Forellenfilets mit Sellerie-Remoulade

→ Zubereitungszeit ca. 45 Minuten  
→ Backofen auf 75° C vorwärmen



#### Zutaten für 4 Personen

4 Forellenfilets

Salz und Pfeffer

2 Esslöffel Butter (zum anbraten)

300 g Knollensellerie

2 hartgekochte Eier

1 Eigelb

1 Teelöffel Senf

2.5 dl Sonnenblumenöl

1 Zitrone (Saft)

100 g Nature-Joghurt

1.5 Teelöffel Kapern

1/2 Esslöffel Peterli, gehackt

1/2 Esslöffel Schnittlauch, geschnitten

Leinsamen (eingelegt; nach Bedarf)

#### Zubereitung

1. 4 Forellenfilets mit Haushaltspapier trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, in heisser Butter beidseitig kurz anbraten und im Ofen bei 75° C nachgaren.
2. 300 g Knollensellerie schälen und in kleine Würfel schneiden, in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Abschütten und gut abtropfen.
3. 2 hartgekochte Eier schälen und in kleine Würfel schneiden. 1 Eigelb und 1 TL Senf in einer Schüssel verrühren und in ein hohes Gefäss füllen. 2.5 dl Sonnenblumenöl in einem dünnen Strahl dazugiessen und dabei laufend mit dem Stabmixer zu einer Mayonnaise aufmixen. Saft von 1 Zitrone und 100 g Nature-Joghurt darunterziehen und mit Salz und Pfeffer würzen. 1.5 TL Kapern, 1/2 EL gehackten Peterli und 1/2 EL geschnittenen Schnittlauch dazugeben und vermischen.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Sellerie-Remoulade anrichten.  
→ Nach Belieben mit Peterli und eingelegtem Leinsamen garnieren

# Hauptgang

## Gala-Schnitzel Stroganoff mit Zibu-Risotto und Saucisson

### Gala-Schnitzel Stroganoff

→ Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

→ Backofen auf 220° C vorwärmen

#### Zutaten für 4 Personen

4 Rindsplätzli à la minute

1 Esslöffel Rapsöl

4 Gala-Käse

1 Peperoni rot, in Streifen geschnitten

2 Essiggurken, in Streifen geschnitten

1 Zwiebel, gehackt

1/2 Esslöffel Butter

150 g Champignons, frisch, in Scheiben

1 Esslöffel Peterli, gehackt

1 Teelöffel Paprikapulver

Salz und Pfeffer



#### Zubereitung

1. Plätzli mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Bratpfanne im heissen Öl beidseitig kurz anbraten. Sofort herausnehmen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
2. Je 1 Gala-Käse auf ein Plätzli streichen. Peperoni- und Gurkenstreifen auf den Käse legen.
3. Zwiebeln in Butter andünsten, Champignons und Peterli dazugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Champignons-Mischung auf die Plätzli und Gemüsestreifen geben. Im vorgeheizten Ofen bei 220° C während 5 Minuten überbacken und sofort servieren.

## Zibu-Risotto mit Saucisson

→ Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

### Zutaten für 4 Personen

50 g Butter  
1 Zwiebel, fein gehackt  
200 g Risottoreis  
1 Lauch, in Ringe geschnitten  
4.5 dl Gemüsebouillon  
2 Saucisson  
80 g Zibu  
2 Esslöffel Sbrinz, gerieben  
Pfeffer

### Zubereitung

1. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Reis begeben, glasig dünsten. Lauch dazugeben, kurz mitdämpfen. Mit Bouillon ablöschen.
2. Saucisson enthäuten, Wurstfleisch mit Gabel zerdrücken. Mit der Hälfte des Zibu ins Risotto geben. Risotto köcheln bis er noch leicht Biss hat. Nach Bedarf Bouillon nachgiessen.
3. Restlichen Zibu untermischen, mit Pfeffer würzen und dem Sbrinz garnieren.



# Dessert

## Mango-Mascarpone-Tarte

→ Zubereitungszeit ca. 40 Minuten und **ca. 3 bis 4 Stunden kühl stellen!!!**

→ Backofen auf 185° C vorwärmen

Zutaten für 1 Backform à 35 x 11 cm

1 Blätterteig, rechteckig, ausgewallt

3 Esslöffel Zucker

1 Mango, geschält

150 g Aprikosenquark

250 g Mascarpone

2 Eier

100 g Puderzucker

6 Blätter Gelatine

1 dl Rahm, steif geschlagen



Zubereitung

1. Teig zuschneiden, auf beiden Seiten mit Zucker bestreuen und diesen mit dem Wallholz etwas andrücken. Mit dem restlichen Teig Seitenränder verzieren (z.B. Zöpfe flechten). Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im Backofen 12 bis 15 Minuten bei 185° C backen, auf einem Gitter auskühlen lassen.
2. Mango halbieren und Stein entfernen. Die Hälfte des Fruchtfleisches pürieren, den Rest in feine Spalten schneiden. Eier trennen, Mangopüree, Aprikosenquark, Mascarpone, Eigelbe und Puderzucker zu einer glatten Crème verrühren.
3. Gelatine mit wenig Wasser im Wasserbad flüssig werden lassen und zur Crème geben, 30 bis 40 Minuten kühl stellen.
4. Eiweisse steif schlagen und mit dem Schlagrahm unter die Mango-Crème ziehen.
5. Crème auf dem Blätterteigboden verteilen. Mangospalten fächerartig in die Crème stecken. Tarte ca. 2 bis 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

# Säuliämtler Gourmet Chuchi

Dienstag, 9. April 2019

Weine zum  
Menü von Hans-Peter Mullis

„Prost“

- Dôle des Monts  
Maison Gilliard
- Fendant de Sion „les Murettes“  
Maison Gilliard
- Johannisberg  
„La Porte de Novembre“  
Maison Gilliard

