

# SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

329. Chochete vom 7. November 2023  
mit Urs Hauser

## DINER FRANÇAIS



### MENÜ

#### Apéro

Quiche Lorraine &  
Flammkuchen Schnecken

#### Vorspeise

Rotbarbenfilet auf Lauchlinsen

#### Hauptgang

Entenbrust an Portweinsauce

#### Dessert

Crêpe Suzette mit Vanilleglace

### WEINE

#### Weisswein

Viognier Spèhre Pays d'OC IGP  
Domaine Gayda

#### Weiss

Chablis, Gloire de Chablis,  
J. Moreau & Fils

#### Rotwein

Revolution Dry Aged Red, Volume 2  
Pays d'OC IGP

#### Dessertwein

Château Doisy-Dubroca, 2ème Grand Cru  
Barsac AOC (Sauternes)

# WEINE

## Weisswein

2022 Viognier Sphère  
Domaine Gayda



## Viognier Sphère Pays d'Oc IGP

Traubensorte: 100% Viognier

Blasse, leicht goldene Farbe.

In der Nase Aromen von Pfirsich, Aprikose und Akazienblüte.

Im Gaumen frisch, elegant mit dezenter Frucht. Passt zu Fisch, hellem Fleisch, Käsegerichten und als Aperitif.

Lagerung: 2-4 Jahre

## Weisswein

2022 Chablis  
Gloire de Chablis  
J. Moreau & Fils



## Chablis «Gloire de Chablis»

Traubensorte: 100% Chardonnay

Blassgoldene Farbe mit grünen Reflexen.

Frische Nase mit Noten von weissen Früchten, Citrus, Akazien und Gewürzen.

Im Gaumen mineralisch, elegant mit viel Finesse. Passt gut zu Fisch, Lachs oder Geflügel, asiatischen Gerichten und Käse.

Lagerung: 3-4 Jahre.

Der Name «Gloire de Chablis» stammt aus dem 11. Jahrhundert, wo die heiligen Reliquien von Saint Martin im Kloster St. Loup geehrt werden.

## Rotwein

2022 Revolution Dry  
Aged Red, Volume 2



## Revolution Dry Aged Red, Volume 2, Pays d'Oc IGP

Traubensorten: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Syrah, leuchtendes Rubinrot.

In der Nase Noten von reifen Früchten und Röstaromen.

Im Gaumen rund, gehaltvoll mit Fruchtbestandteilen. Langer Abgang.

Passt zu rotem Fleisch und Pasta.

Lagerung 3-5 Jahre

## Dessertwein

2020 Château Doisy-Dubroca  
2ème Grand Cru Classé Barsac  
(Sauternes)  
93 Punkte. Falstaff



## Château Doisy-Dubroca, 2ème Grand Cru Classé Barsac (Sauternes)

Traubensorte: 100% Sémillon

Rebfläche: 1,5 ha, Kalkhaltiger Boden,

ca. 5-jährige Reben. Handlese, Ausbau: 12 Mt. in Barriques und 6 Mt. in Inox. Goldgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Nase von tropischen Früchten. (Aprikosen, Pfirsiche, Litschi und Honig). Im Gaumen vollmundig mit Aromen von Citrusfrüchten.

Passt zu Ente à l'Orange, Crêpe Suzette, Fois-Gras, Graved Lachs und Weisskäse.

Lagerung: 10-20 Jahre

Alle Weine bei:

**Fine Wines**

Dorfstrasse 36

8906 Bonstetten

# «QUICHE LORRAINE»

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: 30 Min.  
Koch-/Backzeit: 35 Min.

## ZUTATEN

(für 13 Personen)

Menge	Teig
1 Stück	Kuchenteig, 30 cm Durchmesser alternativ Blätterteig



Menge	Zutaten Füllung
250 g	Frühstückspeck und Schinken, je die Hälfte, fein geschnitten
2 Stück	Zwiebeln, feingehackt
75 g	Lauch, weisses in feine Ringe schneiden
30 g	Butter
150 g	Gruyère, gerieben
etwas	Peperoncini flocken
etwas	Muskatnuss
etwas	Pfeffer, weiss, Salz

Menge	Zutaten Guss
3 Stück	Eier, verquirlt
250 g	Crème fraîche
etwas	Muskatnussm
etwas	Pfeffer, Salz

## ZUBEREITUNG

- Den Backofen auf 200° vorheizen. (Ober-/Unterhitze)
- Speck und Schinken in einer beschichteten Bratpfanne leicht anbraten, die Zwiebeln dazugeben und weiterbraten bis sie glasig sind und der Speck leicht gebräunt ist.
- In der gleichen Pfanne den Lauch in reichlich Butter andünsten.
- Die Zutaten der Füllung in einer Schüssel vermischen. Dann die Gusszutaten dazugeben, untermischen und abschmecken.
- Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Füllung auf den Teig geben.
- Die Quiche im vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille ca. 35 Minuten backen. Aus der Form nehmen und 5 Minuten weiterbacken. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

# «FLAMMKUCHEN-SCHNECKEN»

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: 15 Min.  
Koch-/Backzeit: 35 Min.

## ZUTATEN

(für 13 Personen)

Menge	Teig
1 Stück	Flammkuchenteig, rechteckig, ausgerollt

Menge	Zutaten Füllung
200 g	Frühstückspeck und Schinken, je die Hälfte, fein geschnitten
200 g	Crème fraîche
3 Stück	Frühlingszwiebeln, mit dem Grün, in feine Ringe schneiden
etwas	Muskatnuss
etwas	Pfeffer, Salz



## ZUBEREITUNG

- Crème fraîche mit Speck, Schinken und den Frühlingszwiebeln verrühren und würzen.
- Flammkuchenteig entrollen, Füllung darauf verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Teig von der Längsseite her aufrollen.
- 30 bis 60 Minuten in das Gefrierfach legen.
- Backofen auf 200° vorheizen, (Ober- und Unterhitze).
- Rolle mit einem scharfen Messer in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- Die Flammkuchen-Schnecken in der Mitte ca. 35 Minuten goldbraun backen.
- Auskühlen lassen und servieren!

# «FILET DE ROUGET» AUF LAUCH-LINSEN

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: 15 Min.  
Koch-/Backzeit: 25 Min.

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge	Zutaten Vorspeise
4 Stück	Rotbarben-Filets à ca. 80g (Beim Fischhändler vorbestellen).
200 g	Lauchstangen, nur das Weisse, fein in Ringe geschnitten.
250 ml	Gemüsebrühe, oder zwei Würfel
120 g	Rote Linsen
40 g	Butter
1.2 dl	Rahm
1 EL	mittelscharfer Senf
etwas	Zitronensaft
etwas	Salz & Pfeffer
4 EL	Petersilie, italienische, fein gehackt
etwas	Petersilie zum Anrichten
4 Schnitze	Zitrone zum Anrichten



## ZUBEREITUNG

- Gemüsebrühe in einer kleinen Pfanne aufkochen.
- Lauch in Butter ca. 5 Minuten in einer grossen Bratpfanne andünsten und danach mit der Gemüsebrühe ablöschen.
- Die Linsen in die Lauchbrühe geben, Rahm und Senf dazugeben und alles ca. 10 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Linsen müssen gar sein, aber nicht zerfallen, also richtig al dente. Mit Pfeffer, etwas Zitronensaft abschmecken. Das Linsenlauchgericht in der Pfanne warmstellen.
- Olivenöl in Bratpfanne kräftig erhitzen, die Filets mit Hautseite nach unten hineingeben und anbraten. (Fischstücke ca. 20 Sek. mit 2 Pfannenwendern auf Pfannenboden drücken, damit sie nicht wölben). Sobald der Fisch ca. 2/3 durchgegart ist und weiss wird, Filets wenden und auf abgestellter Herdplatte gar ziehen lassen. (Der Vorgang dauert ca. 4 Minuten).

Zum Anrichten die Lauchlinsen in Tellermitte geben, je ein Rotbarben-Filet daraufsetzen und mit gehackter Petersilie bestreuen. Mit einem Zitronenschnitz und Petersilienzweig dekorieren.

Bon Appétit!

# «ENTENBRUST AN PORTWEINSAUCE»

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: 20 Min.  
Koch-/Backzeit: 40 Min.  
Ruhezeit: 5 Min.

## ZUTATEN

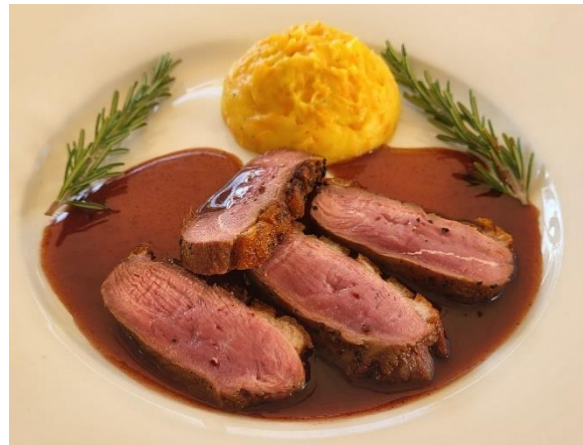
(für 4 Personen)

Menge	Zutaten Entenbrust
2 Stück	Entenbrüste à ca. 350g wenn möglich Barbarie, die gehören zu den besten.
2 Stück	Rosmarin, Zweige klein Salz & Pfeffer au der Mühle

Menge	Zutaten Sauce
2 Stück	Schalotten, gehackt
2 EL	Puderzucker
4 dl	Rotwein
2 dl	Portwein
1 dl	Crème de Cassis
300ml	Geflügelfond
100 g	Butter, kalt in kleine Würfelgeschnitten

Menge	Zutaten Kartoffel-Rüebli-Stock
600 g	Kartoffel, festkochend gewürfelt
150 g	Rüebli, fein geraffelt
50 g	Butter
1.5 dl	Milch
etwas	Wasser
etwas	Muskatnuss
etwas	Salz und Pfeffer zum abschmecken

Menge	Zutaten Dekoration
120g	Grüne Bohnen (TK)



## ZUBEREITUNG

- Kartoffeln in Salzwasser ca. 20-25 Minuten weichkochen. Abgiessen und vollständig abtropfen lassen.
- Rüebli 2 bis 3 Minuten blanchieren, aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.
- Milch, Butter und Salz in die noch heisse Pfanne geben, bei kleiner Temperatur warmhalten. Kartoffeln durch eine Presse oder das Passe-vite treiben oder mit einem Stampfer fein zerdrücken und die Rüebli begeben. Kräftig mit der Milch-Buttermischung verrühren, abschmecken. Bei Bedarf noch etwas Wasser begeben und auf kleiner Hitze zudeckt gut warmhalten, so dass die Rüebli nachgaren.
- Die Entenbrustfilets waschen, trocken tupfen, von Sehnen und Silberhaut befreien. Die Haut mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden aber nicht zu tief, das Fleisch darf nicht verletzt werden.

- Den Backofen auf 80° (Ober-Unterhitze) vorheizen.
- Die Butter in kleine Stücke schneiden und kaltstellen.
- Die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten (ohne Öl) in die kalte Bratpfanne legen. Bei mittlerer Hitze ca. 6 Minuten goldbraun und knusprig braten, dabei tritt viel Fett aus. Danach mit einer Grill Zange (festhalten) die beiden Seiten je ca. 30 Sekunden und zum Schluss auf der Fleischseite kurz max. 40 Sekunden braten.
- Die Entenbrustfilets im vorgeheizten Ofen in der Mitte ca. 12 bis 15 Minuten auf einem Rost über einer Fettpfanne niedergaren. (variiert je nach Gewicht).

## Sauce

- Für die Sauce das meiste Fett abgiessen und mit dem Rest ca. 2 Esslöffel) die Schalotten Würfel andämpfen. Den Puderzucker darüberstreuen und alles leicht karamellisieren.
- Den Rotwein, Portwein und Crème de Cassis in einem geeigneten Gefäss zusammen-giessen und schrittweise in der Sauce reduzieren und stark einkochen. 2 Rosmarinzwige dazugeben (für den feinen Geschmack). Hühnerbrühe begeben und ebenfalls mindestens auf die Hälfte reduzieren. (total: 15-20 Min).
- Die Sauce durch ein feines Sieb in eine kleine Pfanne streichen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken, aufkochen, eventuell noch verdicken und die kalten Butterstückchen unter-rühren. Die Sauce nicht mehr aufkochen nur noch warmhalten.
- Die Bohnen kurz im Salzwasser blanchieren. Abtropfen und etwas Butter dazugeben.
- Die Entenbrüste schräg in Streifen schneiden, das Fleisch **sollte noch etwas rosa sein!**

Nun kann serviert werden:

Kartoffelstock zu einer Kugel formen (siehe Bild) und auf der Seite des Tellers anrichten. Grosszügig Sauce auf den Teller geben, dann die Entenbruststücke darauf verteilen und die Bohnen auf der Seite platzieren. Mit Rosmarinzwieglein dekorieren.

Bon Appétit!



# CRÊPE SUZETTE

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: 40 Min.  
Koch-/Backzeit: 30 Min.  
Ruhezeit: 30 Min.

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge	Zutaten Teig Crêpes
80 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 Tl	Zucker gehäuft
½ Päckli	Bourbon-Vanillezucker
1.5 dl	Milch
0.25 dl	Mineralwasser mit Kohlensäure
1 Stk.	Eier
1 Stk.	Eigelb
25 g	Butter flüssig
½ Stk.	Orange abgeriebene Schale, danach zum filetieren und entsaften
etwas	Butter zum Backen der Crêpes

Menge	zum Flambieren
½ Stk.	Orange abgeriebene Schale, danach zum filetieren und entsaften
3 Stk.	Orangen gross filetieren und entsaften
40 g	Rohrzucker weiss
30 g	Butter
2 dl	Orangensaft
¼ dl	Grand Marnier
½ dl	Cognac

## Beilage

4 Kugeln Vanilleglace



## ZUBEREITUNG

### Crêpe Teig

Mehl, Salz, Zucker, Vanillezucker gut mischen. Die Milch beifügen, mit den Schwingbesen des Handrührgerätes so lange rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Das Ei, das Eigelb und die abgeriebene Orangenschale beifügen. Die Butter flüssig machen und ebenfalls unterrühren. Den Teig zugedeckt min. **30 Minuten zugedeckt ausquellen lassen.**

- Eine beschichtete Brat- oder Crêpes Pfanne mit etwas Butter auspinseln und erhitzen. Aus dem Teig kleine, möglichst dünne Crêpes backen. Die Crêpes nach dem Backen fortlaufend zwischen zwei flache Teller legen, damit sie elastisch bleiben.

*(Die Crêpes können auch am Vortag vorbereitet werden.)*



### **Zum Flambieren alle Zutaten bereitstellen:**

*(Nicht unter einer **laufenden** Dunsthaube flambieren!)*

- Die Orangen mit einem scharfen Messer mitsamt weisser Haut schälen (vor allem die zwei mit der abgeriebenen Haut). Die Schnitze aus den Trennhäuten schneiden (filetieren). Der in den Trennhäuten verbliebenen Saft in einen Massbecher ausdrücken. Von den restlichen Orangen so viel Saft auspressen, dass man min. 2 dl erhält, ev. mit fruchtigem Orangensaft ergänzen.
- In einer Flambier- oder Edelstahlpfanne den Zucker zu hellbraunem Caramel schmelzen. Die Butter beifügen und mit dem Caramel verrühren. Danach sofort mit dem Orangensaft ablöschen, den Zitronensaft sowie die abgeriebene Orangenschale beifügen und unter Rühren die Sauce etwas einkochen lassen.
- Die Crêpes zu Dreiecken falten, in den Orangen-Caramel-Sud legen und ca. 2 Minuten erwärmen. Jetzt den Grand Marnier und den Cognac darüber giessen und entzünden. Unter Schütteln der Pfanne den Alkohol vollständig verbrennen lassen.
- *(Das Flambieren geht ganz einfach, wenn man zuvor die beiden Spirituosen in einer kleinen Pfanne etwas erwärmt; dadurch brennt der Alkohol nach dem Entzünden sofort.)*
- Orangenfilet in die Pfanne geben und leicht an der Wärme ziehen lassen. Zum Servieren die warmen Crêpes mit den Orangenfilets in tiefen Tellern anrichten und mit Sauce übergiessen.

### **Beilage**

- Nach Belieben je 1 Kugel Vanilleglace dazugeben.

Délicieux!