



Tisch 2

Menu 28.Jan 2015

Französische Küche

escargots faux



Effacer la soupe de cèpes aux foies de volaille
et croûtons à l'ail



Poireaux Filet de sandre sur la pomme baume hollandaise

riz végétale



Soufflé Grand Marnier

Falsche Schnecken



Zutaten für 4 Portionen

- 12 grosse Champignons
- 2 dl Weisswein
- 100 g Weissbrot, altbacken
- 3 EL Olivenöl
- 2 Bund gemischte Kräuter, z. B. Petersilie, Basilikum und Oregano
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g gesalzene Butter
- Pfeffer

Zubereitung

1. Von den Champignons die Stiele herausdrehen und hacken. Champignonköpfe in eine ofenfeste Form setzen und mit Wein umgiessen.
2. Brot in Würfelchen schneiden. Im Öl leicht anrösten. Gehackte Pilzstiele dazugeben und kurz mitbraten. Alles in eine Schüssel geben. Kräuter sehr fein hacken und begeben. Knoblauch dazupressen. Butter schmelzen und darüberträufeln. Alles gut mischen. Masse mit Pfeffer abschmecken.
3. Backofen auf 180 °C vorheizen. Champignons mit Kräuter-Brot-Masse füllen. Falsche Schnecken in der Ofenmitte 20–25 Minuten backen.

Klare Steinpilzsuppe mit Geflügelleber und Knoblauch-Croûtons

ZUTATEN

Suppe

1 Zwiebel

1 Teelöffel Butter

1 Stange Lauch, klein

200 g Champignons, braun

100 g Sellerie

10 g Steinpilze, getrocknet

8 dl Hühnerbouillon

1 Kräutersträusschen, aus je

einigen Zweigen Petersilie,

Liebstockel, Lorbeer und Thymian

5 Wacholderbeeren

10 Pfefferkörner, schwarz

Einlage

2 Scheiben Brot, dunkel,

ersatzweise Vollkorntoast

0.5 Knoblauchzehe

2 Esslöffel Butter

120 g Geflügelleber

0.5 Bund Schnittlauch

Salz

ZUBEREITUNG

Für 4 Personen

Damit die Bouillon das Aroma der Pilze, Kräuter und Gewürze annehmen kann, ist es wichtig, Bouillonpasten oder Pulver für die «Grundbouillon» nicht zu hoch zu dosieren. Die Bouillon darf ruhig eher fade schmecken.

1 Für die Suppe die Zwiebel mitsamt Schale halbieren. In einer Bratpfanne die Butter erhitzen und die Zwiebel mit der Schnittfläche nach unten darin kräftig anrösten.

2 Inzwischen die Lauchstange waschen und in Ringe schneiden. Die Champignons in Scheiben schneiden. Den Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden.

3 Alle vorbereiteten Zutaten zusammen mit den Steinpilzen, der Bouillon, dem Kräutersträusschen, den Wacholderbeeren und den Pfefferkörnern in eine Pfanne geben und zugedeckt aufkochen. Die Suppe auf kleinem Feuer etwa 30 Minuten leise kochen lassen.

4 Inzwischen das Brot in kleine Würfelchen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

5 In einer Bratpfanne die Butter schmelzen. Die Brotwürfel mit dem Knoblauch darin goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

6 Von der Geflügelleber kleine Sehnen und Äderchen entfernen. Die Leber wenn nötig in mundgerechte Stücke schneiden. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

7 Die Suppe durch ein feines Sieb giessen. Anschliessend das Sieb mit einem Küchentuch oder mit Küchenpapier auslegen und die Suppe ein zweites Mal passieren.

8 Die Suppe wenn nötig auf 8 dl ergänzen. In die Pfanne zurückgeben und mit Salz würzen.

9 Vor dem Servieren 1 dl Suppe separat in eine kleine Pfanne geben und aufkochen. Die Hühnerleber beifügen und nochmals kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und zugedeckt etwa 8 Minuten ziehen lassen.

10 Die restliche Suppe aufkochen und zusammen mit der Hühnerleber, den Brotwürfelchen und dem Schnittlauch in Suppentellern anrichten und sofort servieren.

LauchZanderfilet an einer Hollandaise

ZUTATEN

600 g Zanderfilets
50 g Haselnüsse
0.5 Bund Basilikum
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Hollandaise
1 Schalotte, gross
3 Thymianzweige
1 dl Weisswein
1 dl Gemüsebouillon
4 Pfefferkörner, schwarz
4 Esslöffel Apfelbalsam
140 g Butter
2 Eigelb
Salz, Pfeffer, aus der Mühle
Zum Fertigstellen
1 Esslöffel Bratbutter
1 Esslöffel Nussöl

ZUBEREITUNG

Für 4 Personen

1 Die Zanderfilets mit einer (Fisch-)Pinzette entgräten, anschliessend wenn nötig unter kaltem Wasser abspülen und gut trocken tupfen. Je nach Grösse der Filets diese in entsprechende Portionen schneiden. Bis zur Verwendung kalt stellen.

2 Die Haselnüsse grob hacken. Das Basilikum in feine Streifen schneiden.

3 Für die Hollandaise die Schalotte schälen und hacken. Mit den Thymianzweigen, dem Weisswein, der Bouillon und den grob zerdrückten Pfefferkörnern in eine kleine Pfanne geben. Au grossem Feuer auf $\frac{1}{2}$ dl einkochen lassen.

4 Den eingekochten Jus durch ein Sieb in eine Schüssel mit abgerundetem Boden giessen, dabei die Rückstände gut auspressen. Es sollte 3–4 Esslöffel Reduktion ergeben; wenn nötig mit Wasser ergänzen. Den Apfelbalsam beifügen. Diese Reduktion kann bereits 2–3 Tage im Voraus zubereitet werden; in diesem Fall in einem gut verschlossenen Konfitüreglas im Kühlschrank aufbewahren.

5 In einer kleinen Pfanne die Butter schmelzen. In der Schüssel die Reduktion mit dem Eigelb verrühren.

6 Kurz vor dem Servieren in eine Pfanne, auf die sich die Schüssel mit der Eigelbmischung setzen lässt, gut 1 cm hoch Wasser geben und dieses aufkochen.

7 Die Eigelbmischung über dem kochenden Wasserbad so lange aufschlagen, bis die Zutaten leicht cremig binden. Dann in dünnem Fadenlauf die geschmolzene Butter dazurühren und noch so lange weiter schlagen, bis die Hollandaise dicklich

bindet. Wird die Sauce sehr dick oder zu heiss, sofort vom Wasserbad nehmen und neben der Herdplatte weiter schlagen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer pikant würzen. Das Wasserbad vom Herd ziehen und die Hollandaise darauf warm stellen; hin und wieder umrühren.

8 Eine Bratpfanne leer erhitzen. Gleichzeitig den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bratbutter und das Nussöl in die Pfanne geben, anschliessend die Fischfilets mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen. Die Filets je nach Dicke auf der Hautseite 2–3 Minuten braten, dann wenden, die Haselnüsse und das Basilikum beifügen und den Fisch auf der ausgeschalteten Herdplatte 3–4 Minuten nachgaren lassen.

9 Die Fischfilets mit der Hollandaise und den Basilikum-Nüssen auf vorgewärmten Tellern anrichten.
Dazu passen Salzkartoffeln oder Reis.

Souffle Grand Marnier

Planta Margarine	den Boden einer Souffl6form einfetten
Wenig Mehl	darübersieben
20 g Margarine	in einer Pfanne schmelzen
30 g Mehl	beigeben, kurz dünsten
2 dl Milch	aufs Mal dazugiessen, unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, Hitze reduzieren, Sauce 1-2 Minuten köcheln, dann etwas auskühlen lassen
3 Eigelb	darunterrühren
3 Esslöffel Orangenkonfitüre 2 Esslöffel Grand Mamier (Orangenlikör)	beifügen, vermischen
4 Eiweiss	
1 Messerspitze Backpulver	zusammen steif schlagen und sorgfältig mit der Masse vermischen, in die vorbereitete Form füllen, sofort backen.
	Backen: ca. 35-40 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.
	Sofort servieren.
	Wie servieren? Nach Belieben mit einem Gläschen Grand Marnier geniessen.