



**Kochabend Tisch 4**  
**05. Juni 2019**



## Menu

*Vorspeise:* Geschmorter Kopfsalat

*1. Gang:* Spargelwähe

*Hauptgang:* Zuger Rötel mit Thymianbutter

*Dessert:* Quarksoufflés mit Rhabarberkompott



### Zutaten:

Für 4 Personen:

- 2 Kopfsalate
- 50 g Butter
- 2 EL Pinienkerne
- 3 Tomaten, getrocknet
- 1 EL Essig
- 100 ml kräftige Gemüsebrühe
- 1 EL Puderzucker
- Salz, Pfeffer
- 50 g Butter (zum Aufmontieren)

### Zubereitung:

1. Den Kopfsalat putzen, waschen und die grossen Blätter abzupfen. Die Salatblätter in einen vorgewärmten Topf mit Butter geben. Salz und Puderzucker hinzugeben und mit den Pinienkernen und Tomaten vermischen. Gut durchschwenken. Mit Essig kurz ablöschen und die Gemüsebrühe hinzugeben. Alles für 10 Minuten bei 160 Grad Celsius dünsten.
2. Die Blätter aus dem Topf nehmen und in einem Sieb abtropfen lassen (Flüssigkeit auffangen). Die grossen Blätter auf eine Folie auslegen. Den Rest der Blätter klein hacken, mit Salz, Zucker und Olivenöl abschmecken. Die Masse auf die grossen Salatblätter geben und einrollen.
3. Den abgetropften Saft mit der Butter aufmontieren und nach dem Anrichten über den geschmorten Kopfsalat geben.

### Zubereitung Getrocknete Tomaten:

Für 4 Personen:

- 6 Tomaten
- ½ Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- Basilikum
- Fleur de Sel, Pfeffer
- Etwas Staubzucker

*Die Tomaten blanchieren, schälen und vierteln. Kerngehäuse entfernen und die Filets auf ein Blech legen. Mit Fleur de Sel, Knoblauch, Basilikum und Pfeffer würzen. Mit Olivenöl beträufeln und entweder an der Sonne trocknen lassen oder im Ofen ca. 1 ½ bis 2 Stunden bei Heissluft 80 °C trocknen.*



## Zutaten:

Für 4 Personen:

- 750 g Spargeln
- 2 Liter Wasser
- 2 Esslöffel Salz
- 1 Teelöffel Zucker
- 10 g Butter
- 250 g Blatter- oder Kuchenteig
- 1 grosse Zwiebel
- 200 g gut schmelzender Käse

## Guss

- 3 Eier
- 2 dl Rahm
- 1 dl Milch
- Krauterasalz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat
- Schnittlauch, Petersilie, Thymian, Majoran

## Zubereitung:

1. Spargeln rüsten und schälen
2. die Spargeln ca. 20 Minuten weich kochen, herausnehmen, auskühlen lassen.
3. Den Teig auswallen, ein Kuchenblech damit auslegen, einstechen.
4. Die Zwiebel in Ringe schneiden, auf dem Teigboden verteilen, Spargeln sternförmig darauf legen.
5. Käse auf der Röstiraffel reiben, die Spargeln damit bedecken würzen.

## Guss:

Alle Zutaten mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über die Wähe verteilen

## Backen:

Ca. 25 Minuten im 220 Grad warmen Ofen. Hitze nach 10 Minuten auf 180 Grad reduzieren, backen.



### Zubereitung:

#### **Rötel:**

1. Die Rötel filetieren, dabei das Schwanzteil an den beiden Filets lassen.
2. Die verbliebenen Gräten mithilfe einer Pinzette aus dem Fleisch zupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Je zwei Filets mit einem Nori-Blatt zusammenbinden.
4. Die Butter mit dem Thymian in einer Pfanne schaumig erhitzen.
5. Den gebundenen Rötel leicht mit Mehl bestäuben, abklopfen und in der Butter langsam glasig braten. Dabei den Fisch immer wieder mit der Butter arrosieren.
6. Den Fisch auf heisse Teller legen, mit Alufolie bedeckt im 50 °C warmen, offenen Backofen warm halten.

#### **KARTOFFELN «À LA FOURCHETTE»:**

1. Die ungeschälten Kartoffeln im stark gesalzenen Wasser zusammen mit dem Knoblauch und dem Rosmarin weich garen.
2. Die Kartoffeln schälen und etwas ausdampfen lassen.
3. Dann mit einer Gabel grob zerquetschen und gleichzeitig die Butter daruntertermischen. Mit der gehackten Petersilie vermengen und allenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Kurz vor dem Anrichten nochmals ein Stück Butter in die Pfanne geben und, wenn diese aufschäumt, den Thymian beigegeben.

#### **ANRICHTEN:**

Die Kartoffeln in der Mitte des heissen Tellers anrichten, den Rötel darauflegen und mit den Kräutern garnieren. Im letzten Moment die heisse Butter darüber träufeln und sofort geniessen.

### **Zutaten**

Für 4 Personen

- 4 Zuger Rötel (Saibling)
- Etwas Thymian
- Salz und weisser Pfeffer
- Wenig Weissmehl
- 120 g Butter
- Nori-Blätter, in 2 cm dicken Streifen
- (mit der Schere schneiden)

Kartoffeln «à la fourchette»

- 1 kg stärkereiche Kartoffeln
- (Agria, Bintje, o. a.)
- 1 Zweiglein Rosmarin
- 1/2 Knoblauch mit Schale, quer halbiert 50 g Butter
- 30 g glattblättrige Petersilie, gehackt Salz und weisser Pfeffer



## Zutaten:

Für 6 Personen:

- 6 Soufflécocottes von 2 dl Inhalt Butter und Zucker für die Cocottes
- Rhabarberkompott:
- 400 g Rhabarber, gerüstet, in 1 cm dicke, 7 cm lange Stücke geschnitten
- 0,5 dl Grenadinesirup
- 3 cl Campari oder San Bitter
- 100 g Zucker
- 1 Zimtstängel
- Quarksoufflé:
- 80 g Magerquark
- 4 Eigelb
- 80 g Zucker
- 1 TL Ingwerwurzel, frisch gerieben
- 4 Eiweiss
- Puderzucker zum Bestreuen

## Zubereitung:

ca. 35 Minuten Backen: ca. 20 Minuten

1. Für das Kompott alle Zutaten aufkochen. Auskühlen lassen.
2. Für das Soufflé Quark, Eigelb, 40 g Zucker und Ingwer verrühren. Eiweiss mit restlichem Zucker steif schlagen. Eischnee unter die Quarkmasse ziehen.
3. Quarkmasse in die ausgebutterten und gezuckerten Cocottes bis 1 cm unter den Rand füllen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen.
4. Die Quarksoufflés mit Puderzucker bestäuben und sofort mit dem Rhabarberkompott servieren. Cocottes sind kleine, ofenfeste Förmchen. Nach Belieben mit Schlagrahm servieren.