

Kochen Tisch 2

Referent: Louis Iten

Menue 7. April 2004

- ° Kalte Mandelknoblauchsuppe
- ° Broccolisuppe

- ° Randensalat süss-sauer
- ° Tomaten Mozzarella Salat mit gegrilltem Gemüse

- ° Pouletbrüstli Dani mit Salbeitrüffel
- Kartoffel- und Selleriepurré
- Feine Gemüse

- ° Pouletschenkel mit Honigsesam
- Indischer Reis
- Zucchettistengeli gebraten, Zucchettischeiben

- ° Souflée Glacée Grand Marnier mit Feuilles aux Thyme

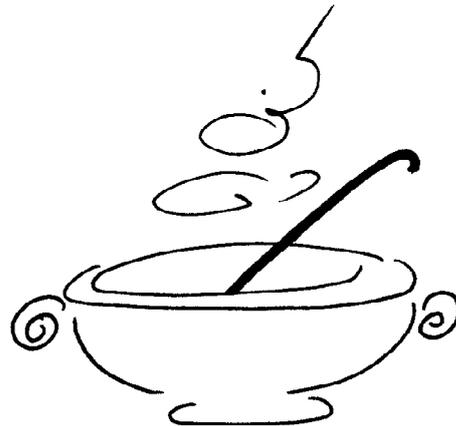
- ° Kräuter-Gewürztabelle

Kalte Mandel Knoblauchsuppe

- 150 gr. Mandelsplitter
- 2 Bürli oder Toastbrot Scheiben ohne Rinde im Wasser einweichen
- 2-3 Knoblauchzehen
Sherryessig
Trauben entkernt zur Dekoration

Mixen ganz weiss
Ev. etwas Wasser nachgeben
Abschmecken mit Salz / Pfeffer (Essig)

Mit halbierten entkernten Trauben servieren,
Korianderblatt als Garnitur



Broccolisuppe

400 gr	Broccoli
1 Stk.	Weisser Lauch
80 gr	Zwiebeln
2 Zehen	Knoblauch
	Salz
4 dl	Fonds blanc (Broccolifonds vom Blanchieren)
4 dl	Hühnerbouillon
2 dl	Rahm
80 gr.	Butter
	Thymian / Lorbeerblatt
	Broccolistengel geschält

Zwiebeln, Lauch und Knoblauch im Butter anziehen, Gewürz beigeben mit Fond auffüllen, geschälter Broccolistengel mitkochen.

Broccolirösli in Salzwasser blanchieren in Eiswasser abkühlen, abschütten.

$\frac{3}{4}$ der Rösli mit Basisfond mischen und mixen, Schlagrahm beigeben.

$\frac{1}{4}$ der Rösli in Noisettebutter weichdünsten, in Tellermitte anrichten und Suppe beigeben.

Glace de viande mit Schlagrahm mischen und oben auf dem Teller garnieren.

Randensalat süss-sauer (6 Personen)

3	Randen mittelgross, gekocht
4	Eschalotten lange
1 EL	Kapern
3 EL	Weinessig
5 EL	Sonnenblumenoel
1 EL	Senf (alten) und Senfkörner
1 EL	Rohzucker
	Salz, Pfeffer aus der Mühle, ev. Senfkörner

Eschalotten schälen, der Länge nach gleichmässig schneiden, in ein Geschirr geben,

Weinessig und Zucker aufkochen, heiss über die Eschalotten schütten und gut auskühlen lassen.

Die Randen schälen und in 6 mm dicke Tranchen schneiden, auf einer Platte anrichten.

Die Eschalotten abschütten, den Essig aufbewahren, Eschalotten mit den Kapern mischen und über die Randen geben.

Sauce:

Den Essig (Reserve) mit Senf, Salz und Pfeffer verrühren, das Oel darunter schlagen

Die Sauce über die Randen giessen und minimum 20 Min. marinieren lassen (oder 1 Tag)

Tomaten Mozzarella Salat mit gegrilltem Gemüse

Tomate halbieren, in feine Tranchen schneiden, auf Teller legen

Mozzarella in dünne Scheiben (ca. 5 Stück) schneiden, auf Teller legen, würzen mit Salz, Pfeffer und Olivenöl.

Mit Tomaten und Mozzarellascheiben einen Halbmond formen, auf mittleren Teller anrichten

1 gegrillte Zucchini (gelb und grün)

1 Auberginenscheibe

1 rote, 1 gelbe, 1 grüne Peperonitranchen dazugeben (Zubereitung sh. unten)

mit 1 Blatt Basilikum garnieren

mit Sauce Balsamico nappieren, mit Tupfen von Basilikumsauce umrahmen.

Frische Peperoni:

Frische Peperoni mit Gasflamme abflammen, Schalen, Würzen und in Olivenöl einlegen, kaltstellen (in Sichtfolie abkühlen)

Basilikumsauce:

Frische Basilikum mit Peterli, Schnittlauch und Olivenöl mixen, etwas Salz begeben.

Pouletflügel Dani

Unter die Haut der Pouletflügel Ruccolablätter oder Salbeiblätter oder Trüffelscheiben legen

Flügel mit Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl oder Kochbutter schön gelb braten.

Knoblauchzehe mit Schale und Rosmarinzweige beigegeben und mitbraten.

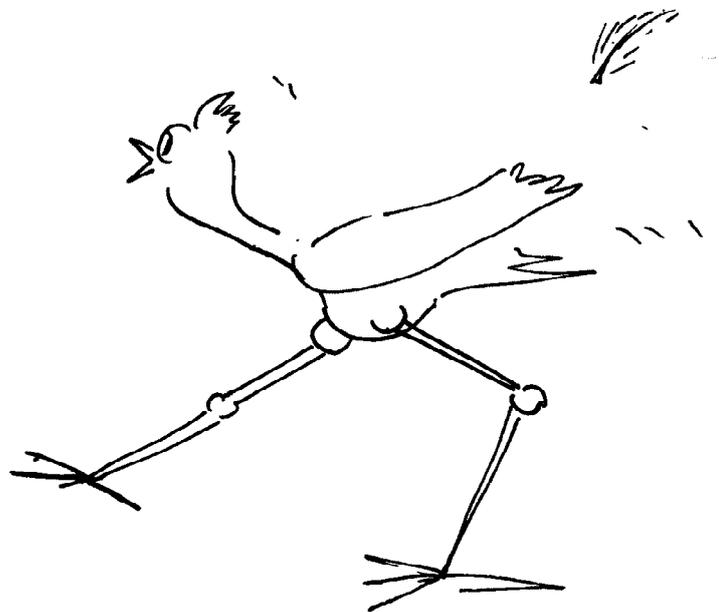
Gebratene Flügel in einem Teller warmstellen

Fett abschütten, mit Rotwein Pfanne ablöschen und einkochen, Pouletfond beigegeben, zu einer Sauce kochen, am Schluss mit kalten Butterwürfel die Sauce binden.

Abschmecken mit Sherryessig, Noisette Sherrybutter, Salz, Pfeffer

Beilagen:

- Fenchel sautiert
- Zucchini gebraten
- Frische Champignonsscheiben
- Tomate confits oder
- Rüeblis glasiert



Pouletschenkel mit Honig Sesame

Junges Hähnchen – die Schenkel und die Flügel mit Haut auslösen und mit den Carcassen einen Fond oder Jus herstellen

1 EL	Honig
1 Jus	Citron
2 EL	Sojasauce
1 EL	frischer oder getr. Thymian
4 Stk.	Pouletschenkel

Zusammen mindestens 2 Stunden oder über Nacht marinieren

Mehl, Salz, Pfeffer mischen

Schenkel auf Crepepapier abtupfen, im Würzmehl wenden und goldgelb langsam braten.

Schenkel herausnehmen, warm stellen

Pfanne mit Rotwein ablöschen, etwas einkochen

Poulet beigegeben, Restmarinade zur Sauce geben, kochen, abpassieren

Mit kalten Butterwürfel binden

Ev. etwas Noisettebutter mit Sherry



Indischer Reis

Sesamöl, Olivenöl, Raisin sec leicht anziehen,

40 gr. Basmatireis zugeben

Salz

40 gr Fond blanc ablöschen

Aufkochen, abdecken, im Ofen 180° ca. 17 Minuten kochen

10 Minuten abstehen lassen

Butterflocken daruntermischen

Croustille au Thym

100 gr. Puderzucker

100 gr. Butter zerlassen

100 gr. Eiweiss

100 gr. Mehl

im Mixer oder mit Besen zu einer Masse rühren.

Mindestens 2 Stunden stehen lassen

Mit Pinsel auf ein Backpapier ausstreichen

Garnitur darüberstreuen (Thymian, Nougat, Pistazien, Passionsfruchtkerne etc.

Eventuell in 2 x backen, Formen nach belieben.

Abkühlen lassen und in verschlossener Dose aufbewahren.

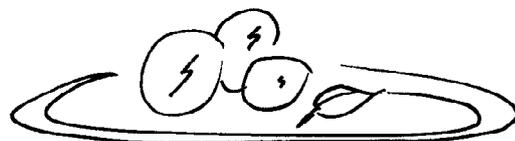
Souffle Glacé Grand marnier

2 Eigelb
1 Ei
100 gr. Staubzucker warm und kalt schlagen
feine Zitronen- Orangenzeste
5 dl Schlagrahm
½ dl Grand marnier oder Liqueur nach Wunsch

Variante:

3 Eigelb
1 Ei
125 gr Zucker
feine Zitron Orangenraspel
5 dl Schlagrahm
½ dl Grandmarnier oder Liqueur nach Wunsch

Garnieren mit Fantasie Feuilles und Früchten nach Saison



Kräuter- und Gewürztabelle

Gerichte	Passende Kräuter und Gewürze zur Auswahl
Suppen	Liebstockel, Basilikum, Thymian, Kerbel, Kümmel, Majoran, Muskat
Kartoffelsuppe	Majoran, Thymian, Basilikum, Muskat
Tomatensuppe	Rosmarin, Thymian, Oregano, Basilikum, Paprika
Braune Mehlsuppe	Kümmel
Fleischspeisen	Basilikum, Thymian, Majoran, Rosmarin, Salbei, Paprika, Cayennepfeffer, Senf, Lorbeer, Nelken
Leberspeisen	Majoran, Salbei
Kalbfleisch	Rosmarin, Paprika, Curry
Geflügel	Rosmarin, Basilikum, Salbei, Paprika, Curry
Fische	Petersilie, Basilikum, Dill
Käsegerichte	Muskat, Paprika
Gemüse	Basilikum, Thymian, Bohnenkraut, Liebstockel, Estragon, Oregano, Cayennepfeffer
Bohnen	Bohnenkraut, Basilikum, Thymian
Tomaten	Rosmarin, Basilikum, Thymian, Oregano, Paprika
Gurken	Dill, Boretsch
Sauerkraut	Dill, Wacholderbeeren, Koriander, Kümmel, Estragon
Weisse Rüben	Kümmel
Pilze	Thymian, Basilikum, Oregano
Kartoffelgerichte	Majoran, Thymian, Kümmel, Dill, Basilikum, Muskat, Paprika
Reis	Paprika, Safran, Curry
Warme Saucen	Liebstockel, Kerbel, Boretsch, Dill, Rosmarin, Muskat
Tomatensauce	Rosmarin, Basilikum, Thymian, Oregano, Paprika
Salatsaucen	Liebstockel, Dill, Boretsch, Estragon, Basilikum, Pfefferminze, Zitronenmelisse
Kräuterbutter und Kräuterquark	Dill, Estragon, Basilikum, Pfefferminze, Zitronenmelisse

Anmerkung: Da Petersilie, Schnittlauch, Streuwürze und Pfeffer allgemein bekannt sind und für fast alle Speisen gebraucht werden können, wurden sie nicht extra angeführt.