

NOLLENKÖCHE UNTERÄGERI

Kochabend vom 6. Juni 2001

Lachsmédailles an Chablissauce



Knackiger Artischockensalat



Lammkotelett mit Koriander
Kleines buntes Gemüse



Erdbeersuppe mit Rhabarbersorbet und
Blätterteigflûte



Tisch 2

Lachsmédailles an Chablissauce

300 g	Lachsfilet	Lachsfilet in Médailles schneiden und kaltstellen.
1 dl	Fischfond	Fischfond und Wein zusammen aufkochen, auf ca. 0,75 dl reduzieren, Rahm zufügen, kurz durchkochen lassen, die kalte Butter in kleinen Mengen einschwenken und die Sauce vorsichtig würzen, dabei mit ein paar Tropfen Chablis das Aroma abrunden.
1 dl	Chablis	
1,5 dl	Rahm	
40 g	kalte Butter	
	Salz	
	eine Spur Curry	Lachsmedailles wenig salzen und mit einer Spur weissem Pfeffer aus der Mühle würzen, über Dampf auf den Punkt garen.
	ein Hauch Cayenne	Lachsmédailles auf heiße Teller verteilen und mit der heißen Sauce übergießen.

Das Spiel

Dieses Menue hätte mit den Worten beginnen können: Kochen ist ein unwahrscheinlich schönes Thema in Variationen, mit denen sich unablässig improvisieren lässt. Diese Aussage trifft kaum auf andere Produkte so eindeutig zu wie auf Fische und Meeresfrüchte. Es sind Ihnen überhaupt keine Grenzen gesetzt, solange Sie mit viel Sinn für Geschmacksharmonie spielen. Ersetzen Sie beispielsweise den Lachs durch einen anderen Fisch: • **Forelle** • **Lachsforelle** • **Seeforelle** • **Seezunge** • **Rotzunge** • **Steinbutt** • **Goldbutt** • **Seewolf** • **Sankt-Petersfisch** • Hecht- oder • **Seeteufelmedailles...** oder durch Meeresfrüchte wie • **Jakobsmuscheln** • **Crevetten** und viele andere mehr.

Auch der Alkohol lässt sich leicht ersetzen. Verwenden Sie an Stelle des Chablis zum Beispiel einen • **Champagner** • **Champagner rosé**, • **einen Meursault**, oder nehmen Sie einen • **Aperitifalkohol** wie • **Sherry** • **weissen Porto** • **trockenen, weissen Vermouth** • **Pernod**. Bei den Aperitifs dürfen Sie allerdings nicht vergessen, am Schluss der Sauce ein paar Tropfen Zitronensaft beizufügen, der die natürliche Säure (die bei Champagner und Wein gegeben ist) ersetzt.

Knackiger Artischockensalat

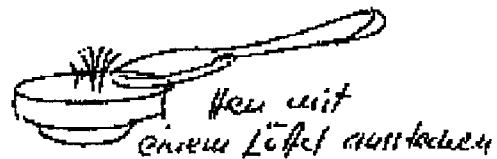
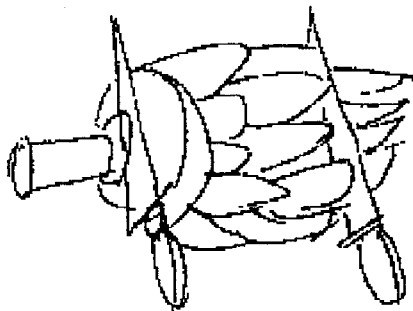
- 4 Artischockenböden aus dem Glas
oder ganze Artischocken
- 1/2 Zitrone zum Einreiben
- 1/2 dl helles Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Bund Schnittlauch,
fein geschnitten

Dressing:

- 1 dl grünes Olivenöl
- 1/2dl Baumnussöl
- 1/2 dl Zitronensaft
- 1 EL milder Weinessig

Artischockenböden in feine Streifen schneiden. Olivenöl erhitzen, die Artischockenstreifen kurz darin anbraten, würzen und beiseite stehen. In Suppenteller anrichten, mit dem Dressing beträufeln und mit Schnittlauch bestreuen. Noch leicht warm servieren.

Bei ganzen Artischocken Stiele entfernen, Spitzen bis zu einem Drittel abschneiden, Blätter mit einem scharfen Messer ringsum abschneiden. Böden mit dem Rüstmesser oder Schäler sauber rüsten. Heu in der Mitte herauskratzen, die rohen Artischockenböden sofort mit Zitrone einreiben und wie oben zubereiten.



Lammkotelett mit Koriander

8	Lammkoteletts ä ca. 80 g Gewürzmischung Traubenkernöl	Die Knöchlein sauber schaben, Koteletts würzen und im Öl auf den Punkt braten, anschliessend an der Wärme durchziehen lassen.
20 g	Butter Koriander aus der Mühle ein paar Tropfen Zitronensaft	Überschüssiges Bratöl weggiessen, Bratsatz mit der Butter auflösen, grob- und frischgemahlene Koriander einstreuen, mit ein paar Tropfen Zitronensaft abschmecken. Die Koteletts mit der heissen Butter überschmelzen.

Mögliches Gemüse: **Kleines buntes Gemüse**

400 g Gemüse wie beispielsweise Karotten, Kohlrabi, Sellerie und Zucchini in Form schneiden, in Butter und im eigenen Saft dünsten, vorsichtig salzen.

Mögliche Beilagen: **Rösti** oder **Kartoffelgratin**

Das Spiel

Jedes Fleisch oder Geflügel, das am Knochen gebraten wird, bleibt erwiesenermassen saftiger. Allerdings haben Sie in diesem Fall keine Knöchlein, aus denen sich eine Sauce zubereiten liesse. Das ist weiter nicht schlimm (ausser für Saucenfans), denn es genügt vollauf, das Fleisch oder Geflügel mit ein wenig Bratbutter, die mit einem entsprechenden Gewürz oder Kräutlein harmonisch aromatisiert wird, zu überschmelzen.

Die Art, wie das Lammkotelett im Hauptrezept gebraten wird, eignet sich für jedes andere Kotelettstück auch - **wie überhaupt für alles kurzgebratene Fleisch**. Neben • **Kalbs-** **Rinds-** • **Schweins-** oder • **Wildkoteletts** auch für • **Steaks** • **Nüsschen** und ähnliches.

Erdbeersuppe mit Rhabarbersorbet und Blätterteigflûte

Den Rhabarber mit dem Puderzucker, dem Limonensaft und dem Wasser vermischen. Aufkochen und 2-3 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Abkühlen lassen und im Mixer pürieren, dann im Kühlschrank oder Tiefkühler etwas vorkühlen. Die Sorbetmasse in die Sorbetière füllen und 20-25 Minuten gefrieren lassen.

Für die Erdbeersuppe in einer Schüssel den Limonensaft mit dem Zucker mischen und die Erdbeeren etwa 20 Minuten darin marinieren. Danach im Mixer pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Beiseite stellen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Den Blätterteig auswallen und in 1 cm breite und 20 cm lange Streifen schneiden. Den Zucker in einer Saucenpfanne zergehen lassen und zu Sirup einkochen. Die Blätterteigstreifen beidseitig mit dem Zuckersirup bepinseln und mit Kristallzucker bestreuen. Mehrmals schraubenartig drehen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten backen, herausnehmen und auskühlen lassen.

Die Erdbeersuppe in vier tiefe Teller verteilen. Mit einem Glacelöffel aus dem Rhabarbersorbet Kugeln ausstechen und in jeden Teller zwei Sorbetkugeln setzen. Je eine Blätterteigflûte danebenliegen und mit Melissenblättchen garnieren.

Um qualitativ befriedigende Glacen oder Sorbets selbst zuzubereiten, ist eine Glacemaschine oder Sorbetiere unabdinglich. Denn damit sich während des Gefrierprozesses keine grossen Eiskristalle bilden, muss die Masse ständig bewegt werden. Diese Arbeit vernichtet ein solches Gerät. Es ist empfehlenswert, die Masse jeweils im Kühlschrank oder Tiefkühler kurz vorzukühlen, bevor man sie ins Gerät füllt. Für die Gefrierdauer ist die Gebrauchsanweisung des jeweiligen Geräts zu beachten. In der Regel dauert der Gefrierprozess 20-25 Minuten.

Sorbet:

400 g Rhabarber, in Stücke
geschnitten
50 g Puderzucker
Saft von 1/2 Limone
50 ml Wasser

Erdbeersuppe:

Saft von 1/2 Limone
60 g Zucker
600 g Erdbeeren, gewaschen,
Stiele und Blätter entfernt

250 g Blätterteig

1 gehäufter EL Zucker feiner Kristallzucker
1 Zweiglein Zitronenmelisse