

NOLLENKÖCHE UNTERÄGERI

KOCHABEND VOM 05. APRIL 2000

Tisch 2

Apero

Amuse bouches

Vorspeise

Asperges hollandaise

Hauptgang

Faisan a la Vigneronne
Carotte et Pommes de terre

Dessert

Fromage France avec Wine rouge

Amuse bouches

Croûtons a la faisán

Zutaten:

Für 4 Personen

6 *dreieckige Croûtons*

5 EL *Butter*

1 *Fasanenleber*

2 EL *Fine Champagne*

1 EL *Gänseleber*

Weinbrand

Zubereitung:

Die Croûtons in 3 EL Butter beidseitig goldbraun braten und auf saugfähigem Papier abtropfen lassen.

Die Fasanenleber rasch in 2 EL Butter sautieren, mit dem Weinbrand flambieren und salzen und pfeffern.

Mit 1 EL Butter und der Gänseleber gründlich mit der Gabel verkneten und die Croûtons damit bestreichen.

Vorspeise

Asperges avec une Sauce hollandaise

Zutaten:

Für 4 Personen

60 ml Weisswein oder Champagner
1 EL Weissweinessig
1 Schalotte fein gehackt
Einige Petersilienstengel
Einige weisse Pfefferkörner
grob zerstoßen
3 Eigelb
1 EL kaltes Wasser
150 g Butter flüssig und ausgekühlt
Zitronensaft
Salz

Zubereitung:

Wein, Essig, Schalotten, Petersilienstengel und Pfefferkörner zur Hälfte einkochen, absieben. Mit Eigelb und Wasser im warmen Wasserbad cremig rühren. Butter nach und nach dazufliessen lassen, rühren, bis die Sauce dick und cremig wird. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken, sofort servieren.

Sauce Béarnaise:

Estragonessig und Estragon (statt Petersilie) verwenden. Gehackten Estragon oder Keibel unter die fertige Sauce mischen.

Sauce Mousseline:

2-3 EL steif geschlagenen Rahm unter die Sauce Hollandaise mischen.

Sauce Maltaise:

Statt Zitronensaft 3 EL Blutorangensaft und etwas abgeriebene Orangenschale unter die fertige Sauce mischen.

Hauptgang

Faisan a la Vigneronne

Zutaten:

Für 4 Personen

- 1 junger Fasan mit einer Scheibe Spickspeck umwickelt (Leber für Croûtons)
- 150 g Butter
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte in hauchdünne Scheiben geschnitten
- 250 g blaue und weisse Weintrauben geschält und entkernt und 2-3 Min. in 2-3 EL Butter gedünstet
- 2 dl Elsässer Weisswein, vorzugsweise Riesling
- 1 dl Wildfond oder Fleischbrühe
- 1 dl Sahne
- 1/2 dl Fine Champagne (Weinbrand aus der Champagne)
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft nach Belieben

Zubereitung:

In einer reichlich gebutterten Schmorpfanne den Fasan mit Karotten und Zwiebeln im Backofen bei mässiger Hitze (165°) 15 Minuten lang ringsum goldbraun anbraten, wobei man immer wieder genügend frische Butter zugibt, damit der Fasan schön saftig bleibt.

Dann unter drei- bis viermaligem Begiessen 30-35 Minuten weiterbraten. Manchmal empfiehlt es sich, gegen Ende der Garzeit den Fasan mit einem gebutterten Pergamentpapier abzudecken, damit er nicht austrocknet.

Den Fasan herausnehmen und warm stellen.

Den Bratsatz mit dem Wein ablöschen, den Wilfonds bzw. die Bouillon zugiessen und einkochen lassen, dann die Sahne zugeben und zum Schluss den Cognac, den man in einer Schöpfkelle erwärmt und angezündet hat.

Mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit etwas Zitronensaft abschmecken. Die Sauce in eine Kasserolle geben und die Weintrauben mit Saft zufügen.

Anrichten:

Den Fasan tranchieren. Zunächst Beine und Flügel abtrennen, dann die Brustfilets ablösen und in Scheiben schneiden. Auf einer gewärmten Metallplatte anrichten und mit der Sauce und den Trauben begiessen.

Empfohlener Wein:

Ein erstklassiger Riesling oder ein Pommard.

Carotte et Pommes de terre

Nach eigenem Rezept