



## Tisch 2

Menue 2. Juni 2010

---

Strudelröllchen mit Käse und grünem Pfeffer



Erbsensuppe mit Wasabi-Schaum



Ganzer Kräuterfisch auf Würzkartoffeln



Rhabarber-Crème

## Strudelröllchen mit Käse und grünem Pfeffer

### Zutaten:

- 4 Esslöffel Pfeffer, grün, eingelegt
- 12 Zweige Thymian
- 100 g Butter
- 1 Päckli Strudelteig, (4 Blätter)
- 150 g Sbrinz, gerieben, ersatzweise Pecorino

### Zubereitung:

Ergibt etwa 64 Stück

1 Den eingelegten Pfeffer kurz spülen, dann fein hacken. Thymianblättchen abzupfen und ebenfalls hacken.

2 Die Butter in einem Pfännchen schmelzen.

3 Die Strudelteigblätter in Quadrate von 10 x 10 cm schneiden. Jedes Teigstück mit Butter bestreichen und mit Sbrinz oder Pecorino, Thymian sowie grünem Pfeffer bestreuen.

4 Die Quadrate von Ecke zu Ecke aufrollen Die Röllchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

5 Die Strudelröllchen im auf 180 Grad Umluft (200–210 Grad Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille etwa 10 Minuten goldbraun backen.

## Erbsensuppe mit Wasabi-Schaum

### Zutaten:

1 Zwiebel, gross  
2 Knoblauchzehen  
1 Esslöffel Butter  
1.5 dl Weisswein  
5 dl Gemüsebouillon  
1 dl Rahm  
2 Zweige Minze  
2 Zweige Petersilie, glattblättrig  
2 Zweige Estragon  
400 g Erbsen, tiefgekühlt oder frisch ausgelöst  
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### Zum Fertigstellen:

1 dl Rahm  
1 Prise Salz  
1 Teelöffel Wasabipaste, oder -pulver (erhältlich in Asia-Shops oder spezialisierten Lebensmittelgeschäften)

### Zubereitung:

Für 4–6 Personen als Vorspeise

1 Die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

2 In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Mit Weisswein und Bouillon ablöschen, kräftig aufkochen lassen, dann den Rahm beifügen und alles zugedeckt 10 Minuten leise kochen lassen.

3 Inzwischen die Kräuter grob schneiden.

4 Die Erbsen zur Suppe geben und 3–5 Minuten mitkochen lassen. Dann die Kräuter beifügen und die Suppe im Blender oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Suppe nach Belieben durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5 Den Rahm halb steif schlagen. Dann Salz und Wasabipulver oder -paste beifügen und nochmals schlagen, bis der Rahm fast steif ist.

6 Die Suppe aufkochen, in Tassen oder Gläsern anrichten und den Wasabi-Rahm daraufgeben.

## Ganzer Kräuterfisch auf Würzkartoffeln

### Zutaten

#### Kartoffeln:

1 Peperoncino  
2 Knoblauchzehen  
2 Zwiebeln, mittelgross  
2 Zweige Rosmarin  
6 Dörrtomaten, in Öl eingelegt  
800 g Kartoffeln, klein, festkochend  
1 Zitrone  
0.5 dl Olivenöl  
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### Fisch:

2 Goldbrassen, (Dorade royale), je 500-600 g schwer und küchenfertig vorbereitet; ersatzweise kleine Wolfsbarsche (  
1 Bund Petersilie, glattblättrig  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
4 Esslöffel Olivenöl  
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Olivenöl, zum Beträufeln

### Zubereitung:

Für 4–5 Personen

1 Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

2 Für die Kartoffeln den Peperoncino der Länge nach halbieren, entkernen, die Hälfte in lange Streifen und diese in Würfelchen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und fein hacken. Die Dörrtomaten in Streifen und diese in Würfelchen schneiden. Alles in eine grosse Schüssel geben.

3 Die Kartoffeln unter fliessendem Wasser bürsten und je nach Grösse halbieren oder vierteln. In die Schüssel zu den vorbereiteten Zutaten geben. Die Zitronenschale dazureiben. Den Saft von ½ Zitrone auspressen und mit dem Olivenöl beifügen. Alles kräftig mit Salz sowie Pfeffer würzen und gut mischen. Auf dem Boden einer grossen feuerfesten Form oder eines Bräters verteilen.

4 Die Kartoffeln im 200 Grad heissen Ofen in der Mitte 30 Minuten backen, dabei nach der Hälfte der Backzeit nochmals gut mischen.

5 Inzwischen die Fische kurz unter kaltem Wasser innen und aussen spülen und mit Küchenpapier trockentupfen. Die Fische beidseitig auf der Oberseite an den dicksten Stellen jeweils 3-mal einschneiden.

6 Die Petersilie fein hacken. Die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem Grün ebenfalls fein hacken. Mit dem Olivenöl mischen und kräftig mit Salz sowie Pfeffer würzen. Den Fisch beidseitig mit dieser Mischung belegen, diese dabei auch in die Einschnitte drücken.

7 Nach 30 Minuten Backzeit der Kartoffeln die Fische auf die Kartoffeln legen, sparsam mit etwas Olivenöl beträufeln und alles weitere 20–25 Minuten backen. Zwischendurch 1-mal mit Garflüssigkeit aus der Form beträufeln. Die Fische sind gar, wenn sich die Rückenflosse mühelos herausziehen lässt.

## Rhabarber-Crème

Zutaten: (für 4 Personen)

500 g Rhabarber  
100 g Zucker  
1 Teelöffel abgeriebene Orangenschale  
1 Esslöffel Zitronensaft  
180 g Halbrahm  
200 g Mascarpone  
1 Esslöffel Orangenlikör  
Amaretti zum Servieren

Zubereitung:

Rhabarberstengel schälen und in 2 cm lange Stücke schneiden. In einer weiten Pfanne den Zucker caramolisieren und wieder von Feuer nehmen. Die Rhabarberstücke hinzugeben, mischen und bei kleiner Hitze unter Schütteln der Pfanne zugedeckt erhitzen. Anschliessend während etwa 5 min und mit offener Pfanne köcheln. Mit Orangenschale und Zitronensaft abschmecken. Auskühlen lassen und bis zur Weiterverwendung kalt stellen.

Kurz vor dem Servieren den Rahm steif schlagen und locker mit dem Mascarpone sowie dem Orangenlikör mischen. Den Rhabarber nach Belieben unter die Masse heben oder dann lagenweise alternierend mit der Mascarpone-Rahm-Masse in hohe Gläser verteilen. Amaretti über das Dessert streuen oder gesondert reichen.