



Menü

Vorspeise: Thurgauer Käse-Birnen-Salat

1. Gang: Suppe mit Fendant aus Chamoson

Hauptgang: Bondelles nach Bieler Art

Dessert-Buffer: Pochierter Pfirsich mit Erdbeermark



Zutaten (für 4 Portionen)

- 200 g Tilsiter
- 200 g Apikäse
- 2 Stück Birnen reif
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 50 g Haselnüsse
- 4 Esslöffel Weisswein
- 1 Esslöffel Weissweinessig
- 1 Esslöffel Senf scharf
- 2 Esslöffel Mayonnaise
- 4 Esslöffel Halbrahm sauer
- Salz, Pfeffer schwarz, aus der Mühle
- 1 Bund Schnittlauch gross

Zubereitung:

1. Den Tilsiter entrinden und in feine Scheibchen schneiden. Die Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und quer ebenfalls in Scheibchen schneiden. Sofort mit dem Zitronensaft mischen, damit sie sich nicht braun verfärben.
2. In einer trockenen Pfanne die Haselnüsse rösten. Auf ein sauberes Tuch schütten und so lange rubbeln, bis sich ein Grossteil der braunen Häutchen gelöst hat. Die Kerne in Scheibchen schneiden oder grob hacken.
3. Wein, Essig, Senf, Mayonnaise, sauren Halbrahm, Salz und Pfeffer zu einer sämigen Sauce rühren. Den Schnittlauch sehr fein schneiden und beifügen. Die Sauce sorgfältig mit dem Tilsiter und den Birnen mischen (ein paar Birnenscheiben zur Dekoration beiseite legen) und alles mit Haselnüssen bestreuen.



Zutaten (für 4 Portionen)

- 4 dl Hühnerbrühe
- 2 dl Fendant
- 2 dl Vollrahm
- 1 TL Maizena zum Binden (nötigenfalls)
- Salz und feiner weisser Pfeffer
- 100 g Walliser Rohschinken oder Trockenfleisch vom Lamm, fein geschnitten
- Brot - Croûtons

Zubereitung:

Hühnerbrühe aufkochen, Fendant, dann Rahm zugeben, mit Maizena etwas binden, abschmecken. Üblicherweise Fleischabschnitte können auch in Streifen geschnitten in der Suppe mitgekocht werden. Für die Croûtons das Toastbrot würfeln und in einer Bratpfanne ohne Fett rösten.

Vor dem Servieren mit Mixer aufschäumen.



Zutaten (für 4 Portionen)

- 2 Schalotten
 - 1 Esslöffel Butter
 - 2 dl Weisswein z.B. Chasselas
 - 1 dl Fischfond
 - 1 dl Rahm
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle
 - 1 Zitrone
 - 600 g Felchenfilets
 - 1/2 Bund Schnittlauch
 - 1/2 Bund Petersilie glattblättrig
 - 1/2 Bund Dill
-
- Dazu passen Salzkartoffeln und verschiedene Gemüse

Zubereitung:

1. Die Schalotten schälen und fein hacken.
2. In einer Pfanne die Butter erhitzen. Die Schalotten darin glasig dünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und diesen auf die Hälfte einkochen lassen. Dann den Fischfond und den Rahm beifügen und alles nochmals auf 2dl einkochen lassen.
3. Die Sauce zum Schluss mit Salz, Pfeffer sowie etwas abgeriebener Zitronenschale und Zitronensaft würzen. Die Sauce in eine Gratinschale füllen und leicht abkühlen lassen.
4. Wenn nötig die Felchenfilets kurz unter kaltem Wasser spülen und gut trockentupfen. Die Gräten mit einer Pinzette entfernen und die Filets mit Salz sowie Pfeffer würzen. Die Filets mit der Hautseite nach oben in die mit Sauce gefüllte Gratinschale legen.
5. Kartoffeln im Salzwasser gar kochen.
6. Die Felchenfilets im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille 15 Minuten garen. Inzwischen den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Petersilie und Dill fein hacken.
7. Die Filets auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit den Kräutern bestreuen und mit Sauce umgiessen.

«Bondelles» werden die Felchen in der Bielerseeregion genannt. Der zarte Fisch zählt, wie der Lachs auch, zur Familie der Salmoniden. Ob man Felchenfilets mit oder ohne Haut bevorzugt, spielt für dieses Rezept keine Rolle, da sie im Ofen gebacken werden.



Zutaten (für 4 Portionen)

- 4 Pfirsiche
- 1 dl Zuckersirup
- 4 El Honig
- 2 dl Süsser Weisswein
- Sehr dünne Schokoladenscheiben
- 1 dl Schlagrahm

Erdbeermark - (Coulis)

- 400 g Erdbeeren
- 4 EL Staubzucker

Zubereitung:

Erdbeeren rüsten, waschen und in Stücke zerteilen. Danach mit Staubzucker mixen. Zuckersirup mit Honig und Wein aufkochen. Pfirsich darin pochieren und erkalten lassen. Kalte Pfirsiche Haut abziehen und oben einritzen und Schokoladenscheibe einstecken.

Auf flache Teller mit Erdbeer - Coulis einen Spiegel giessen und Pfirsich darauf geben.
Mit Schlagrahm garnieren (s. Abb.)

Zubereitung von Zuckersirup

3 Teile Zucker, zB. 300 g
2 Teile Wasser, zB. 200 ml

Weit verbreitet ist auch ein Mischverhältnis von 1:1, jedoch bleibt der Zuckersirup mit einem höheren Zuckeranteil länger haltbar.

Wasser mit dem Zucker in eine Pfanne geben, aufkochen und anschliessend bei schwacher Hitze köcheln lassen und permanent umrühren bis der Zucker komplett aufgelöst ist. Abkühlen lassen und in eine saubere Glasflasche abfüllen. Im Kühlschrank aufbewahren. Die Haltbarkeit beträgt rund 6 Monate.