

Säntis – Chuchi Heiden

Chochete vom 3. November 2016

Menu

Limetten-Rucola-Suppe mit Chili-Jakobsmuscheln

***Blätterteigtartelette mit gemischten Pilzen und
„Stanser Fladä“***

***Lammragout an Zitronensauce
Teigwaren
Gemüse***

Marronicrème

Weisswein, Rotwein, Mineralwasser

Limetten-Rucola-Suppe mit Chili-Jakobsmuscheln

(Zutaten für 4 Personen)

1 weisse Zwiebel
2 EL Olivenöl
120 ml trockener Weisswein
500 ml Fischfond
120 ml flüssiger Rahm
4 Stk. Jakobsmuscheln
1 Stk. frische, rote Thai-Chili
4 Stk. Limetten
3 Handvoll Rucola
Salz
½ EL schwarzer Pfeffer
einige unbehandelte Limettenzesten

- Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden
- 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel anschwitzen. Die Zwiebeln mit Weisswein ablöschen.
- Die Zwiebel-Weissweismischung mit Fischfond aufgiessen, 15 Min. einkochen. Dann den Rahm zufügen und kurz aufkochen.
- In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen, die halbierte Chilischote darin kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen.
- Die Jakobsmuscheln salzen, dann im Chilibratensatz von jeder Seite 1 Min. braten.
- Den Saft der Limetten zu der Suppe geben und mit dem Rucola aufmixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Limetten-Rucola-Suppe in Suppentellern anrichten. Je eine Jakobsmuschel dazugeben und mit Limettenzesten und etwas gehacktem Chili garnieren.

Blätterteigtartelette mit gemischten Pilzen

und „Stanser Fladä“

(Rezept für 4 Personen)

Zutaten

Tartelettes

250 g Blätterteig, auf 2 mm Dicke ausgerollt
1 Stk. Eigelb

Pilze

Olivenöl zum Sautieren
250 g kleine Zuchtpilze
1 Stk. Knoblauchzehe, in feine Scheiben geschnitten
1 Stk. kleiner Lauch, weisser Teil in feine Ringe geschnitten
1 EL Butter
Salz, Pfeffer
80 g Stanser Fladä (als Ersatz „Vacherin Mont d'Or“)

Salat

Meersalz, Pfeffer
1 TL Kräuteressig
2 EL Olivenöl
einige Handvoll Salatblätter der Saison (Nüssli, Rucola, Eichblatt)
2 Radieschen, in Stifte geschnitten

Garnitur

etwas Meersalz
1 Handvoll Haselnüsse, halbiert und geröstet
Kräuterblättchen z.B. Kerbel, Basilikum, Lorbeer
einige Schnittlauchstengel, Kräuterzweige (z.B. Majoran)
wenig Olivenöl und Aceto Balsamico

Vorbereitung

Tartelettes

Aus dem Blätterteig pro Person 1 Dreieck mit ca. 10 cm Seitenlänge ausschneiden. Mit Eigelb bestreichen. Auf diese Dreiecke einen Rand von 1 cm Teig daraufsetzen und mit Eigelb bestreichen. In der Mitte mehrmals einstechen und im 200 Grad vorgeheizten Backofen 10 Min. backen.

Salat

Aus Salz, Pfeffer, Essig und Olivenöl eine Vinaigrette zubereiten

Zubereitung

Pilze

Zusammen mit Knoblauch und Lauch im Oel sautieren, Butter zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

In die Tartelettes füllen, mit je einem Stück „Stanser Fladä“ belegen und im auf 180 Grad vorgeheiztem Backofen 2 Min. schmelzen lassen

Anrichten

Tartelettes in Tellermitte setzen, an jeder Seite eine kleine Portion Salat anrichten und Meersalz und Haselnüsse dazwischen streuen. Mit wenig Vinaigrette nappieren und mit Kräuterblättchen garnieren. Schnittlauchstengel und Kräuterzweige zu den Tartelettes stecken und alles mit Tropfen Olivenöl und Aceto balsamico umgeben.

Anmerkung

„Stanser Fladä“ ist ein Weichkäse, der in gut assortierten Lebensmittelläden und Käsefachgeschäften erhältlich ist. Als Alternative kann „Vacherin Mont d`Or“ verwendet werden.

Lammragout an Zitronensauce

(Rezept für 4 Personen)

100 g

Speckwürfeli

1 EL	Bratbutter
800 g	Lammfleischragout
1 EL	Mehl
Salz, schwarzer Pfeffer	
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 ½ dl	Weisswein
4 dl	Hühnerbouillon
2	Eigelb
1 dl	Sauerrahm
½	Zitrone, Saft und Schale
1 Zweig	Rosmarin

Speckwürfel in heisser Butter knusprig braten, herausnehmen und beiseitestellen.

Im Bratfett das Fleisch portionenweise anbraten, mit Mehl bestäuben, fein gehackten Knoblauch und Rosmarin begeben, kurz mitdämpfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Wein ablöschen, etwas einkochen lassen, Bouillon begeben und zugedeckt etwa 45 Min. köcheln lassen.

Fleisch herausnehmen, das mit Rahm verrührte Eigelb mit dem Schwingbesen unter die Sauce geben, erhitzen aber nicht mehr kochen.

Zitronensaft und feine Streifen der Schale unterrühren, das Fleisch begeben und erwärmen.

Auf Teller anrichten und Speckwürfel darübergerben.

Dazu gibt es: Teigwaren und Gemüse

Marronicrème

(Rezept für 4 Personen)

200 g	Marronipüree aufgetaut
1 dl	Rahm

4	EL	Zucker
2	dl	Rahm steif geschlagen
4	Stk.	Marroni glasiert
½	dl	Kirsch (Grappa oder Cognac)

Zubereitung

Das Marronipüree zusammen mit dem Rahm und dem Zucker glatt rühren, bis sich der Zucker gelöst hat.

Den geschlagenen Rahm und den Kirsch unter das Püree geben. In Gläser anrichten und mit einer glasierten Marroni garnieren.