

Säntis-Chuchi Heiden

Chochete vom 2. März 2017

Werner Nast
Abmeldungen bis 28. 2. 2017
071 891 53 01

M E N U

Rüebli-Orangen-Suppe mit Chili und Mango-Sorbet

Spargellasagne mit Morcheln in Zitronensauce

Gefülltes Pouletbrüstchen mit Reis und Broccoli

Zitronencreme mit Mango und Passionsfrüchten

Rüebli-Orangen-Suppe mit Chili und Mango-Sorbet

4 Portionen

400 g	Rüebli gewürfelt
100 g	Sellerie gewürfelt
1 St	Zwiebel fein gewürfelt
1 EL	Mehl
1 St	Orange, Saft und abgeriebene Zesten ein Teil der Zesten behalten
½ St	Zimtstange
1 St	Chili
1 EL	frisch geriebener Ingwer
1 dl	Weisswein
8 dl	Rindsbouillon
2 EL	Butter
1 St	Chili in feine Streifen geschnitten
1 dl	Milch
	Mango-Sorbet

Rüebli, Sellerie und Zwiebeln rüsten, klein schneiden und in Butter anziehen. Mit Mehl bestäuben und mit Weisswein ablöschen. Auffüllen mit Rindsbouillon. Orangensaft und Orangen-Zesten, Chilischote, Zimtstange und Ingwer begeben. Die Suppe während 25-30 Minuten langsam weich köcheln lassen. Zimtstange und Chili entfernen und den Rest fein pürieren.

Milch aufschäumen, zurückbehaltene Zesten kurz planschieren.

Suppe auf Teller verteilen geschäumte Milch in die Mitte geben, eine Kugel Mango-Sorbet darauf geben mit Chilifäden und den Orangen-Zesten garnieren und sofort servieren.

Spargellasagne mit Morcheln in Zitronensauce

4 Portionen

16 St weisse Lasagneblätter
300 g weissen Spargel
300 g grünen Spargel
100 g frische Morcheln ersatzweise 30 g getrocknete Morcheln
1 St Schalotte fein gehackt
1 EL Schnittlauch fein geschnitten
Butter

Zitronensauce

2,5 dl Rahm
150 g Butterwürfel
1 St Zitrone, Schale abgerieben, Saft ausgepresst
1 St Kaffirlimettenblatt
½ dl Rahm leicht geschlagen
Salz, Cayennepfeffer

Die Lasagneblätter in Salzwasser al dente kochen, im kalten Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Butter schmelzen und die Lasagneblätter darin schwenken und warm halten. Die weissen und grünen Spargeln rüsten. Wasser aufkochen 1 TL Salz, Zucker und 1 EL Butter dazu geben. Zuerst die weissen Spargeln ca. 5 Min. kochen, dann die grünen dazu geben und nochmals ca. 5 Min. kochen lassen. Anschliessend in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. In zirka 8 cm lange Stücke schneiden und diese halbieren. Die frischen Morcheln halbieren gut waschen und auf Küchenpapier abtrocknen lassen. Verwendet man getrocknete Morcheln, empfiehlt es sich, diese in Wasser kurz aufzukochen, sie in diesem Wasser abkühlen zu lassen, um sie dann durch ein Sieb zu giessen und abtrocknen zu lassen. Butter in einer pfanne erhitzen, die Schalotte leicht anziehen lassen, die Morcheln hinzugeben, kurz schwenken und zirka 5 Min. dünsten lassen. Kurz vor den Servieren die Spargeln in wenig zerlassener Butter erwärmen.

Zitronensauce

Alle Zutaten ohne Zitronensaft (sonst könnte die Sauce gerinnen) miteinander bei kleiner Hitze zirka 15 Min. leicht köcheln lassen. Von Zeit zu Zeit mit dem Schneebesen kräftig rühren. Kurz vor dem Servieren alles mit Zitronensaft, Cayennepfeffer und Salz abschmecken und den leicht geschlagenen Rahm unterziehen.

Auf vorgewärmten Tellern schichtweise Lasagneblätter mit den Spargelstücken und den Morcheln anrichten. Das Ganze mit der Zitronensauce nappieren und mit Schittlauch garnieren.

Gefülltes Pouletbrüstchen mit Reis und Broccoli

4 Portionen

4 St Pouletbrüstchen
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Paprika

Füllung

75 g Mozzarella
40 g getrocknete in Öl eingelegte Tomaten abgetropft
4 St Landrauchschinkenscheiben
1 St Knoblauchzehe
Oregano getrocknet

8 St Landrauchschinkenscheiben zum Umwickeln
1 dl Weisswein
3 dl Rahm
Bratbutter

Die Pouletbrüstchen zum Füllen längs aufschneiden. Mit Salz Pfeffer und Paprika würzen.

Füllung

Den Mozzarella an der Röstiraffel reiben, die getrockneten Tomaten hacken, den Landrauchschinken in Streifen schneiden, den Knoblauch pressen. Alle Zutaten der Füllung miteinander vermengen, mit Salz, Pfeffer, Paprika und Oregano würzen.

Die Pouletbrüstchen füllen, mit einem Zahnstocher verschliessen und mit dem Landrauchschinken umwickeln. In der Bratbutter auf jeder Seite 4-5 Min. anbraten. Dann die Pouletbrüstchen in eine Gratinform legen und im vorgeheizten Ofen bei 80 Grad etwa 30 Min. niedergaren.

Den Bratfond in der Pfanne mit Wein und Rahm ablöschen und etwas einkochen, würzen.

Die Pouletbrüstchen aufschneiden mit der Sauce dem gekochten Reis und dem Broccoli auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Zitronencreme mit Mango und Passionsfrüchten

6 Portionen

Mangopüree

1 St Mango
2 EL Zucker
Saft von ½ Zitrone

Creme

360 g saurer Halbrahm
1 ½ dl Rahm
75 g Zucker
Saft von 2 St Zitrone
Schale von 1 St Zitrone
6 St Passionsfrüchte
Nach Belieben etwas Minze für die Garnitur

Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und mit dem Zitronensaft und dem Zucker fein pürieren.

Für die Creme die abgeriebene Zitronenschale, den Zitronensaft, den Zucker und den sauren Halbrahm verrühren. Den Rahm steif schlagen und unter die Zitronencreme ziehen. Etwas Zitronencreme in 6 Dessertgläsern anrichten, das Mangopüree darauf geben und mit Zitronencreme abschliessen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Vor dem Servieren die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch auf die Zitronencreme geben. Nach Belieben mit einem Minzblatt garnieren. Sofort servieren