

**34. Kochabend**  
**Freitag, 13.04.2012**  
**Abendchef: Gian Nuot Tschander**



Tartare vom Rind auf Toast  
Carpaccio vom Hirsch val Pülschezza  
Carpaccio Verdura Veronese  
*Opera Bianco, Mamete Prevostini 2009*  
*Terrazze Retiche di Sondrio IGT*

\*\*\*\*

Lauwarmer Blattsalat von Spargeln und Scampi  
mit Himbeer-Zitronen-Dressing

\*\*\*\*

Spargelcremesuppe mit Lachsstreifen  
*Chiavennasca Rosato Mamete Prevostini, 2010*  
*Terrazze Retiche di Sondrio IGT*

\*\*\*\*

Engadiner Schnitzel  
Gefüllt mit Blattspinat, Alpkäse und Coppa  
Plain in Pignia  
Karotten Vichy  
*Sassella San Lorenzo, DOCG, 2009*  
*Mamete Prevostini, Valtellina Superiore*

\*\*\*\*

Erdbeeren mariniert an Portwein  
mit Vanilleglace

## **Apéro**

### **Filet-Tatar**

Zutaten für ca. 12 Personen

1. Rindsfilet in Würfel schneiden, portionenweise hacken. In eine Schüssel geben. Kapernäpfel, Zwiebel und Gurken fein hacken, zum Fleisch in die Schüssel geben.

2. Eigelb, Ketchup und Senf darunter mischen. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken..



3. Basilikumblätter in Streifen schneiden, darunter mischen. Auf Tellern anrichten, nach Belieben mit wenig Olivenöl beträufeln, mit Kapernäpfeln garnieren.

Zutaten für 4 Portionen

600 g Rindsfilet  
6 Kapernäpfel  
1 Zwiebel  
2 Gewürzgurken  
4 Eigelb  
4 EL Ketchup  
4 TL Senf  
4 Zweige Basilikum  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Tabasco, zum Abschmecken  
Olivenöl, zum Beträufeln  
Kapernäpfel, zum Garnieren

### **Gemüse – Carpaccio**

Zutaten für ca. 12 Personen

½ Salatgurke mit Schale  
4 Tomaten fest  
4 kleine Zucchini  
2 Fenchel Knolle halbiert

für die Sauce

gehackte Kräuter (EL Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Majoran)  
3 EL Balsamico  
Salz und Pfeffer frisch gemahlen  
4 EL Olivenöl Extra vergine  
150 g Parmesan Käse raffeln

Gemüse in sehr dünne Scheiben schneiden und auf 4 Teller verteilen.

Aus den Zutaten eine cremige Sauce rühren, über das Gemüse verteilen und ca. 20 Min. ziehen lassen.

Anschließend den Parmesan mit einem Käsehobel oder einem Sparschäler darüber hobeln und sofort servieren.

## **Hirsch – Carpaccio**

Zutaten für ca 12 Personen

400 g Hirsch Bäggli od. Hirsch Entrecôte (rohes Fleisch)  
100 g Steinpilze im Essig eingemacht  
80 g Parmesan am Stück  
50 g Zwiebelringe

Garniture

30 g Kresse frisch  
10 g Zitronen Scheiben  
5 Cherry Tomaten

Rotweindressing

2 dl Oliven Öl kalt gepresst  
1 ½ Zitronen Saft auspressen  
1 dl Rotweinessig Balsamico  
Salz, Pfeffer aus der Mühle§

Zubereitung Hirsch Fleisch leicht auftauen und wenn möglich mit einer Fleischschneidemaschine in feine Scheiben schneiden. Auf den Teller in Form einer Rose garnieren. Anschliessend mit Steinpilze, Parmesan Scheiben und Zwiebelringe ausgarnieren, mit dem Dressing beträufeln, Gewürz, kl. Tomate und Kresse darüber geben.

## **Vorspeise**

### **Gemischten Blattsalat mit lauwarmen Spargeln und Scampi an Himbeer-Zitronen-Dressing**

4 Personen

12 – 16 Scampi (Langustinen)  
12 weisse Spargeln  
12 grüne Spargeln

für das Dressing

1 Zitrone  
2 Radieschen  
3 EL Himbeeressig  
5 EL leichtes Olivenöl

Von den Scampi die Köpfe abtrennen die Scampischwänze aufbrechen und das Fleisch vorsichtig herausnehmen. Mit einer Pinzette den dünnen, schwarzen Darm entfernen, mit Klarsichtfolie zugedeckt kalt halten.

Die weissen Spargel schälen und dann die Spitzen ca. 6 cm lang abschneiden. Wenn es dicke Spargel sind, vierteln, sonst nur halbieren, so dass eine Art Streifen entstehen. Spitzen und Streifen getrennt voneinander bereitstellen.

Von den grünen Spargeln ebenso die Spitze ca. 6 cm lang abschneiden und vierteln oder wenn es dünne Spargeln sind, auch nur halbieren. Den restlichen Stiel gleich wie bei den weissen Spargeln in Streifen schneiden, ebenso getrennt voneinander bereitstellen.

Für das Dressing

Von den Radieschen die Schale abschneiden, diese in kleinste Brunoise schneiden und in ein kleines Gefäss geben.

Den Himbeeressig, das Olivenöl und ein wenig Salz in das Gefäss zu der Radieschen-Brunoise geben, einige Tropfen Zitronensaft dazugeben und alles gut verrühren. Von der Zitrone die Schale mit einem Kartoffelschäler dünn abschneiden und diese mit einem Messer in feine Streifen schneiden, zum Garnieren beiseite stellen.

In einem weiten Topf reichlich gut gesalzenes Wasser mit einem halben Teelöffel Zucker zum Kochen bringen. Die weissen und die grünen Spargelspitzen getrennt voneinander knackig kochen, danach auf ein Tablett geben (nicht abkühlen). Die in Streifen geschnittenen Spargelstiele im selben Wasser getrennt voneinander knackig kochen. Ebenso auf ein Tablett geben.

Die Scampi salzen, leicht pfeffern und in einer heissen Pfanne mit ein wenig Olivenöl für ca. 1 - 2 Minuten, je nach Grösse, rundherum goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und mit einem gut schneidenden Messer der Länge nach halbieren.

Die verschiedenen Spargel abwechselnd mit Scampihälften in der Mitte des Tellers locker anrichten, mit dem Dressing beträufeln, mit den feinen Zitronenstreifen garnieren und lauwarm servieren.

## **Spargelcremesuppe mit Lachsstreifen**

Für 4 Personen

200 gr Lachsfilets

Für die Spargelsuppe

1 Stückchen Lauch

1 Stückchen Karotte

1 Zweig Petersilie

1 Zweig Sellerie

20 weisse Spargeln

50 gr. Butter

¼ Glas trockener Weisswein

1 dl Vollrahm

Lachsfilet mit einer Pinzette von den kleinen Gräten befreien.

Zubereitung

Das Lachsfilet und das Gemüse in einen hohen Topf geben, mit ca. ¾ Liter Wasser aufgiessen, leicht salzen und zum Kochen bringen. Sobald das Ganze zu kochen beginnt abschäumen und vom Feuer nehmen.

Die Spargel gut schälen und die Spitzen ca. 5 cm lang abschneiden. Die Spitzen halbieren und beiseite stellen. Vom restlichen Spargel den untersten holzigen Teil wegschneiden, den restlichen guten Teil etwas aufschneiden und bereitstellen.

In einem weiten Topf Spargelstücke (nicht die Spitzen) mit der Butter, einer guten Prise Salz und einer guten Prise Zucker bei mittlerer Hitze fünf Minuten dünsten.

Mit dem Weisswein löschen, diesen einkochen lassen und mit der Sahne aufgiessen. Den Lachssud durch ein Tuch assieren und die Suppe für zehn Minuten kochen lassen.

Anschliessend mit dem Mixer gut mixen und durch ein nicht zu feines Sieb passieren. Dabei mit Hilfe eines Schöpfers soviel wie möglich von der Spargelmasse durchdrücken. Die Suppe soll nicht zu dünn, aber auch nicht fasrig sein, wenn nötig abschmecken.

Vom Lachsfilet mit einem dünnen, scharfen Messer kleine, dünne Scheiben schneiden (ca 5 pro Person und diese auf einem Teller bereitstellen.

Die Spargelspitzen in einem Topf mit einer Prise Salz, einer Prise Zucker und einem kleinen Stückchen Butter für ca. drei Minuten knackig dünsten.

In vier tiefe Teller ein wenig von der sehr heissen Suppe geben und die Lachsstreifen darin verteilen. Noch einmal von der Suppe über die Lachsstreifen geben, so dass diese knapp bedeckt sind. Die Spargelspitzen darüber verteilen und servieren.

## Hauptspeise

### **Engadiner Schnitzel**

4 Personen

480 g Schweinscarré oder Huft  
80 g Coppa Fleisch  
120 g Alpkäse in feine Scheiben  
80 g Blattspinat TK  
Mehl zum bestauben  
Salzmischung  
1 Ei  
20 g Kochbutter  
50 g Öl



#### Zutaten für die Sauce

150 g gebundene Bratensauce  
100 g Steinpilze frisch oder TK  
20 g Erdnuss- oder Sonnenblumenöl  
1 EL Cognac  
1 EL Portwein  
1 dl Vollrahm  
25 g Kochbutter  
1 Salzmischung

Aus dem Carré oder Huft wie für ein Cordon Bleu gegen die Fasern schneiden, d.h. nur jeden zweiten Schnitt ganz durchschneiden und jeden ersten bis zum letzten Zehntel einschneiden. Die geöffneten Schnitzel leicht klopfen, so dass alle gleichmässig dick sind. Den in Rauten geschnittenen Coppa Fleisch und Alpkäse zusammen mit dem Blattspinat die Schnitzel wie bei einem Cordon Bleu füllen.

Die gefüllten und gut zusammengeklappten Schnitzel mit Salzmischung würzen, mit Mehl bestäuben, durch das aufgeschlagene Ei ziehen (Eitropfen abstreichen) und in einer heissen Pfanne mit Öl und Kochbutter beidseitig braten.

Die Engadiner Schnitzel bei 60 °C im vorgeheizten Backofen ca. 20-30 Minuten ziehen lassen und warm behalten bis diese auf die Teller angerichtet werden.

#### Zubereitung der Sauce

Für die Sauce werden die Steinpilze wie für die Schnitzel zubereitet, jedoch die Hälfte zum Garnieren des Tellers beiseite gelegt und warm gehalten. Die andere Hälfte der Steinpilze zur aufgekochten und nach Geschmack abgebundenen Bratensauce geben, abschmecken und im letzten Moment mit Cognac, Portwein und der in Würfel geschnittenen Kochbutter verfeinern.

## **Beilage**

### **Plain in Pigna**

4 Personen

40 g geräucherter Speck in kleine Würfeli  
40 g Engadiner Wurst geräucht  
20 g Coppa Fleisch  
4 g Streuwürze  
Salzmischung  
600 g Kartoffeln z.B. Bintje, Charlotte, (Typ A)  
1 Knoblauchzehe  
1.2 dl Rahm  
1 Suppenlöffel Bramata Mais

Den Speck, Coppa und Engadiner Wurst in kleine Würfel schneiden.  
Die Kartoffeln schälen und ein Drittel davon mit der Bircherraffel reiben, die weiteren zwei Drittel mit der Röstiraffel reiben.  
Bramata Mais daruntermischen.  
Die Knoblauchzehe fein hacken oder pressen.  
Alle Zutaten gut miteinander vermischen und in eine ausgebutterte Gratinform füllen, leicht andrücken und mit einer mit Butter bestrichenen Alufolie bedecken. Wegen des geräuchten Fleisch mit relativ hohem Salzgehalt nur vorsichtig würzen.

Die Plain in Pigna bei 200 °C im vorgeheizten Backofen ca. 30-40 Minuten backen. Nach zwei Drittel der Garzeit die Alufolie entfernen, damit sich eine leichte Kruste bilden kann.

## **Dessert**

### **Marinierte Erdbeeren**

4 Personen

250 g Erdbeeren für die Sauce  
500 g Erdbeeren  
1 Likörglas Portwein  
1 Likörglas Grand Marnier  
6 EL Zucker  
2 EL Puderzucker  
wenig Zimtpulver  
wenig Pfeffer aus der Mühle  
ganz wenig Chilli Pulver

Erdbeeren waschen. Die 250 g Erdbeeren, 4 EL Zucker, den Portwein und Grand Marnier zusammen pürieren leicht einkochen und anschliessend kühlen.

Die restlichen Erdbeeren in eine Schüssel geben und ausgekühlte Masse begeben. 2 EL Puderzucker zufügen. Vorsichtig umrühren (Hände). Im Kühlschrank kühlen. 1 Kugel Vanilleglace, mit Zimt bestreuen, dann die eingelegten Erdbeeren beifügen und zum Schluss Erdbeersauce darüber. Mit aufgeschlagenem Vollrahm garnieren.

**En Gueta wünscht Gian Nuot Tschander**