

**110. Kochabend**  
**Freitag, 03.05. 2019**  
**Abendchef: Thomas Degen**

## **Luganighe Fladen**

*Blanc et Noir, 2018 – Ochsentorkel*

---

## **Spargel-Morchel-Salat**

---

## **Spargel-Poulet-Topf mit Reis**

*Bondola, 2016 – Cantina Silbernagl*

---

## **Marinierte Erdbeeren** **Selbstgemachte Maienfelder Truffes**

## Luganighe Fladen

4 Personen

Pizzateig:

500 g	Weissmehl
1 ½ TL	Salz
½ Würfel	Hefe (ca. 20g), zerbröckelt
3 ½ dl	Wasser
5 EL	Olivenöl

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe, Wasser und Öl begeben, mit einer Kelle mischen. Zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.



Fladen:

1	rechteckig ausgewalzter Pizzateig – darf etwas dick sein
4 EL	Crème fraîche
½	Lauch
½ EL	Olivenöl
125 g	Luganighe, aus der Haut gedrückt, in Stücken
50 g	Haselnüsse, grob gehackt
¼ TL	Salz
Wenig	Piment

Backpapier auf Blech auslegen, danach Teig auf Packpapier / Blech legen. Mit Crème fraîche bestreichen. Lauch mit Öl mischen, mit der Wurst und den Nüssen auf dem Teig verteilen, würzen.

Ca. 25 min. backen in der unteren Hälfte des auf 220° C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen und in Dreiecke schneiden.

## Spargel-Morchel-Salat

4 Personen

### SPARGEL-MORCHEL-SALAT

500	g	grüner Spargel
1	dl	Gemüsebouillon heiss
1	EL	Weissweinessig
Wenig		Pfeffer
1	TL	Olivenöl
1		Schalotte fein gehackt
100	g	frische Morcheln
2	EL	trockener, weisser Vermouth
1	½ dl	Gemüsebouillon
		Salz, Pfeffer nach Bedarf
¼	Bund	glattblättrige Petersilie, zerzupft

Spargeln in ca. 4 cm lange Stücke schneiden und diese längs halbieren. Bouillon, Essig und Pfeffer verrühren, mit den Spargeln mischen. Schalotte und Morcheln in Öl andämpfen. Vermouth dazugiessen, köcheln bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Bouillon dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln, würzen.

## Spargel-Poulet-Topf mit Reis

4 Personen



### Poulet

500 g Pouletbrust-Innenfilets  
Pesto verde  
Wenig Pfeffer

Poulet mit Pesto bestreichen, würzen. Eine Grill- oder Bratpfanne leicht erhitzen, Poulet beidseitig je ca. 2 Min. grillieren / braten, herausnehmen.

### Gemüse und Sauce

500 g weisser Spargel geschält, in ca. 5 cm lange Stücke schneiden  
Salzwasser siedend  
200 g Kefen ('Faden' herausnehmen)  
1 ½ dl Vollrahm  
Salz, Pfeffer nach Bedarf  
1 ½ EL Mandeln, grob gehackt  
1 ½ EL Cranberries getrocknet

Spargeln im Salzwasser knapp garkochen. Kefen am Schluss begeben. Ca. 2 Min. mitkochen, danach alles abtropfen lassen und wieder zurück in die Pfanne geben. Rahm dazugliessen, aufkochen, würzen, Poulet in Stücke schneiden, begeben, nur noch heiss werden lassen, anrichten. Mandeln und Cranberries darauf verteilen.

### Trockenreis

250 g als Beilagenreis 20' im Salzwasser kochen. Danach im Sieb abtropfen lassen, auf Blech ausbreiten, etwas Butterflocken / Olivenöl darüber verteilen und im vorgewärmten Backofen ein paar Minuten austrocknen lassen

## Marinierte Erdbeeren

4 Personen

500 g	Erdbeeren
1 Stk.	Zitrone
4 Stiele	Basilikum
6 TL	Zucker
	Schlagrahm

Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, putzen und halbieren. Zitrone waschen, die Hälfte der Schale mit einem Zestenreisser abschälen und fein hacken. 4 El Zitronensaft auspressen. Basilikum fein schneiden. Zitronensaft, -schale und Zucker verrühren. Basilikum dazugeben, vorsichtig mit den Erdbeeren mischen. Ca. 15 Min. marinieren.

## Maienfelder-Truffes (für ca. 4 Folien Truffes-Hohlkugeln)



### **Füllung 1**

300 g Zucker  
30 g Glukose  
300 g Rahm (Sahne)  
120 g Butter  
80 g Marc de Maienfeld  
300 g Milchcouverture

### **Füllung 2**

600 g dunkle Couverture  
300 g Rahm (Sahne)  
100 g Marc de Maienfeld

## **Zubereitung:**



Zucker, Glucose und Rahm in eine drei- bis viermal grössere Pfanne mit dickem Boden geben und zum Kochen bringen. Zuckerkristalle, welche sich am Pfannenrand befinden, mit einem eingenässten Pinsel entfernen



Ein angewärmtes Zuckerthermometer in den Sirup stellen und bis 115°C (=92°R) kochen. Dabei ständig umrühren und immer wieder den Rand mit einem nassen Pinsel herunterwaschen.



Ist die Temperatur erreicht, den Topf in ein Becken mit Eiswasser stellen, damit der Kochprozess sofort unterbrochen wird. Das Zuckerthermometer in kochendes Wasser stellen. Damit wird verhindert, dass das Glas des Thermometers durch den Temperaturunterschied zerspringen könnte.



Nachdem die Masse etwas abgekühlt ist, die Butter und...



...die Milchcouverture begeben.



Die Masse hat nun einen Überschuss an Fett und sieht aus als wäre sie geschieden.



Nachdem die Masse weiter abgekühlt ist, den Marc de Maienfeld dazugeben.



Durch diese Zugabe von Flüssigkeit entsteht wieder eine Verbindung. Nun alles mit dem Mixer durchrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist.



Wenn die Masse bis mindestens 30°C abgekühlt ist, diese nun bis zur Hälfte in Truffeshohlkugeln aus Milchcouverture einfüllen.



Für die zweite Füllung mit obigen Zutaten eine Canache (Ganache) herstellen: Den Rahm (Sahne) aufkochen und mit der zerkleinerten Couverture (Kuvertüre) vermischen.

Glattrühren, bis alle Schokoladen-Bestandteile aufgelöst sind. Eventuell im warmen Wasserbad nachwärmen.



Den Marc de Maienfeld begeben und die Masse glattrühren.



Die zweite Füllung in die Hohlkugeln abfüllen. Die Hohlkugeln etwa zwei bis drei Stunden stehen lassen.



Die Hohlkugeln mit Milchcouverture schliessen und erstarren lassen.



Etwas flüssige Milchcouverture auf die Handfläche geben und die Kugel darin drehen. Ist sie allseitig mit Couverture bedeckt...



...in Puderzucker geben und darin rollen. Im Puderzucker lassen, bis die Couverture erstarrt ist.



Nun die Champagner-Truffes in einem Gittersieb rollen, um sie vom überschüssigen Puderzucker zu befreien. Diese Arbeit erledigt man, wegen dem Zuckerstaub, am besten im Freien.

**En Gueta wünscht Thomas Degen**