

150. Kochabend  
04.11.2023

Abendchef: Claudio Jaeger



## Motto: Zitrusfrüchte

### Apérodrinks

*Chopfab Bier  
und*

*Störrlein Krenig Randesacker Frentsch aus Franken, Deutschland  
Gemischter Satz aus Silvaner, Riesling, Traminer, Muskateller und Burgunderreben*

\*\*\*

## Thunfischartar mit Limette

\*\*\*

## Tagliatelle an Zitronensauce mit Crevetten/Jakobsmuschel-Spiess

*Sapaio 2016 Volpola Bolgheri, Italien  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot*

\*\*\*

## Crêpe Suzette mit Orangenfilets

*Vincent Orange 2018 von Rencel, Brda, Slowenien  
30% Malvasia, 30% Chardonnay, 30% Sauvignon, 10% Vitovska*

## Thunfischtartar

4 Personen

- 300 g Thunfisch Sushi Qualität
- 2 Limetten
- 2 kleine rote Zwiebeln
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Sesamöl
- 2 Avocados
- Salz und Pfeffer
- Wurzelbrot dunkel



Vorbereitung: Brot schneiden und toasten

Für das Thunfischtartar den Thunfisch mit einem scharfen Messer in feine Würfel schneiden und sofort wieder kühlen. Die Zwiebel schälen und in hauchdünne Streifen schneiden. Die Limette mit warmem Wasser abspülen, abtrocknen und die Schale mit einer feinen Reibe abreiben. Den Saft der Limette auspressen und den Saft und den Abrieb mit dem Salz und der Sojasauce verrühren. Das Olivenöl und das Sesamöl mit einem Schneebesen kräftig in die Marinade einrühren, den Thunfisch damit marinieren und **ca. 5 Minuten** im Kühlschrank ziehen lassen. Den Thunfisch mit Hilfe eines Anrichters oder anderer Form auf den Teller setzen. Die Avocado schälen und in einen Fächer schneiden. Mit den geschnittenen Zwiebeln ausgarnieren und mit einer großen Prise schwarzem Pfeffer bestreuen.

### Tagliatelle an Zitronensauce

4 Personen

- 250 g Nudeln
- 1-2 Zitronen
- 1 kleine Zwiebel
- 1 grosse Knoblauchzehe
- Ca.100g Butter
- Grana Padano Hartkäse
- Basilikum
- Creme Fraiche
- Evtl. Thymian



**Sauce:** Zitronen auspressen und Saft beiseitestellen. Zitronenschalen für später aufbewahren. Zwiebeln sehr fein hacken und Knoblauch fein raffeln. Reichlig Butter in einer grossen Pfanne schmelzen. Zitronensaft und Basilikumblätter hinzugeben. Warmhalten.

**Nudeln:** Im Salzwasser al dente kochen. Auf Timing mit den Spiessen achten. Salzwasser nicht weglieren. (wird noch fürs Fertigmachen als Saucenbinder benötigt)

### Beilage

4 Personen

- 8 Jakobsmuscheln
- 12 Riesencrevetten
- Gelber Peperoni
- Olivenöl
- Gewürz, Salz und Pfeffer

Crevetten schälen und waschen. Je zwei Jakobsmuscheln, zwei oder drei Crevetten und zwei Stückchen Peperoni auf einen Spiess stecken. Würzen und im Olivenöl anbraten.

**Anrichten:** Nudeln aus dem Wasser nehmen und in die Sauce geben. Eine Kelle Nudelwasser hinzugeben. Zitronenschale und reichlich Käse hineinreiben. Schwarzer Pfeffer. Etwas Creme fraiche dazu. Alles vermengen. Mit der Anrichtgabel auf den Teller drapieren und nochmals mit Käse und Basilikumblättern abschmecken und dekorieren. Den Jakobsmuschel/Crevettenspiess dazulegen.

## Crêpe Suzette

5 Personen

### Für den Teig

- 125 g Weizenmehl (Type 405)
- 15 g Zucker
- 250 ml Milch
- 25 g Butter
- 2 Eier (Gr. M)
- 1 Eigelb (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- Etwas Pflanzenöl zum Ausbacken

### Sonstiges

- 5 Bio - Orangen
- 4 EL Zucker
- 2 EL Orangenlikör
- 40 g Butter



**Für den Teig:** Mehl in eine Schüssel sieben, Zucker und Milch hinzugeben und mit einem Schneebesen glattrühren. Beim Rühren darauf achten, dass sich keine Klümpchen bilden. Butter schmelzen. Eier und das Eigelb mit einer Prise Salz unterrühren, die flüssige Butter in einem dünnen Strahl in den Teig fließen lassen und gut vermischen. Den Teig **ca. 30 Minuten** stehen lassen.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen und mit einem Papiertuch mit Öl einreiben. Den Teig mit einer kleinen Kelle portionsweise mittig in die heiße Pfanne geben. Den Teig mit einem Crêpe-Schaber auf dem Pfannenboden verteilen. Alternativ die Pfanne zügig in alle Richtungen bewegen. Crêpes bei mittlerer Hitze von beiden Seiten **ca. 30-60 Sekunden** ausbacken.

**Für das Topping:** Orangen heiß abwaschen und trockenreiben. **3 Orangen** filetieren. Dafür mit einem glatten Messer direkt an der Orangenhaut entlang schneiden und die weiße Haut entfernen. Das Fruchtfleisch in dünne Spalten schneiden. Die Schale der übrigen 2 Orangen abreiben, Früchte halbieren und den Saft auspressen.

**Für die Tränke** den frisch gepressten Orangensaft mit dem Abrieb in einer Pfanne erhitzen, Zucker und Orangenlikör zugeben. Die Orangensauce für **ca. 5 Minuten** einkochen. Dann Butter hinzufügen und einrühren.

Die ausgebackenen Crêpes einzeln in der Orangensauce tränken und zweimal falten. Auf einem Teller anrichten und mit Orangenfilets dekorieren. Direkt servieren.

Wenn man es spektakulär mag...

Zum Flambieren die fertigen Crêpes-Fächer zurück in die Pfanne geben. Verteile zusätzlich 1-2 EL Cognac darüber und zünde diesen mit einem langen Streichholz an.