

**114. Kochabend  
Freitag, 04.10.2019  
Abendchef: Radi Hofstetter**

**Radi's Fischplättli**

\*\*\*

**Dungeness Crab mit Knoblauchbutter-Dip**

\*\*\*

**Hirschentrecôte auf Cognacrahmspiegel  
Steinpilz-Kartoffelcake  
glasiertes Herbstgemüse**

\*\*\*

**Zwetschgen-Crumble**

## Radi's Fischplättli

4 Personen:  
Zubereitung: 10 min



50 g Coholachs geräucht  
50 g Heilbutt geräucht  
50 g Forellenfilet gegraved  
50 g Heilbutt oder Tuna gegraved  
50 g Felchenfilet heissgeräuchert

1 Frühlingszwiebel  
1 Baquette  
Olivenöl  
Kapern fein  
Butterröllchen

Dill zur Deko

Die Fischfilets ohne Haut und ohne Fett dünn aufschneiden und auf Teller tapieren.

*Hinweis: Das dunkle tranige Fett entlang der Seitenlinie bei Lachs und Forellen kann vermieden werden, indem man die Tranchen zum Rücken und Bauch hin aufschneidet und das Fett in der Mitte so an der Haut bleibt.*

Baquette schräg aufschneiden, mit Olivenöl beträufeln und im auf 180 C vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

Mit Frühlingszwiebel, Butterröllchen, Kapern, Dill anrichten

### **Radi's Rezept zum Fischfilet graven:**

*Dickere (Minstdicke 1cm) grätefreie Fischfilets (Forellen, Saiblinge, Zander, Tuna, Heilbutt) mit Zuckersalzmischung (40:60) beidseitig gut bedecken. Filet auf schräges Abtropfbrett legen, so dass das entzogene Wasser abfließen kann. Pro 1cm Filetdicke 4 h ziehen lassen. Danach Fischfilet mit kaltem Wasser gut abwaschen und mit Küchenpapier abtupfen. Im Kühlschrank 12 h trocknen lassen. Fischfilets mit Red Pepper Jelly oder süss-sauer Chilisauce dünn bestreichen und in kleingeschnittenem frischen Dill panieren.*

*Im Vakuumsack für mindestens drei Tage im Kühlschrank einziehen lassen. Danach kann der Fisch dünn aufgeschnitten, oder für bis 2 Jahre im Tiefkühler aufbewahrt werden.*

## Dungeness Crab mit Knoblauchbutter-Dip

4 Personen:  
 Zubereitung: 20 min  
 Garzeit: 13 min



### **Dungeness-Crab:**

2 Dungeness Crab  
 2 EL Oyster Sauce  
 1-2 EL Gemüsebouillonpulver  
 100 g Butter  
 4 Knoblauchzehen frisch  
 1 dl Vollrahm  
 1 EL Tomatenpurée  
 1 Chili rot

Meersalz, Pfeffer

Salatblätter, Kresse, Tomaten oder  
 ähnliches zur Deko

Dungeness-Crab aufbrechen und die Beine zusammen mit den Scheren vom Panzer trennen. Sorgfältig säubern und waschen.

Oystersauce mit Gemüsebouillon mit ausreichend Wasser in grossem Topf aufkochen.

Die Crab hineingeben und 13 min kochen lassen. Wasser abgiessen und Crab leicht abkühlen lassen.

Butter in Pfanne zergehen lassen. Gepresste Knoblauchzehen dazugeben. Chili kernfrei fein hacken und ebenfalls dazugeben. Kurz aufköcheln, danach den Rahm unterziehen und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Die Knoblauchbutter-Dip in kleine Gläser abfüllen und mit den Crab warm servieren.

*Hinweis: Die Crab können von Hand auseinandergebrochen und mit der Faust aufgeschlagen werden. Alternativ kann man einen Nussknacker oder eine stabile Gabel verwenden. Viel Spass!!!*

## Hirschentrecôte mit Steinpilz-Kartoffel-Cake

4 Personen:  
 Zubereitung: 120 min  
 Garzeit: 80 min Sous-vide 58 °C



### Hirschentrecôte:

600 g Hirschentrecôte am Stück  
 1 EL Senf mild  
 0.5 dl Rapsöl  
 1 Zweig Thymian  
 1 Zweig Oregano  
 2 EL Bratbutter  
 Salz, Pfeffer, Paprika, Chilipulver

Hirschentrecôte marinieren und in Vacuumbeutel geben. Thymian- und Oreganozweig dazulegen.

Beutel auf Stufe moist und gentle sorgfältig vakuumieren.

Grosser Topf mit ausreichend Wasser auffüllen und mit Sous vide auf 58 °C vorwärmen. Das vakuumierte Fleisch hineinlegen und 80 min garen lassen.

Fleisch aus Beutel nehmen. Kräuter entfernen und Gärflüssigkeit zur Sauce begeben.

Bratbutter in Pfanne erhitzen und das Fleisch rundum kurz cross anbraten.

Fleisch in 3-4 cm Medaillons aufschneiden und auf Saucenspiegel platzieren. Mit Thymianzweiglein garnieren.

### Cognacrahmsauce:

1 Schalotte  
 2 EL Bratbutter  
 20 g Weissmehl  
 2 dl Weisswein trocken  
 2 EL Rindsbouillonkonzentrat  
 1 EL Bratensaucenpulver oder Paste  
 5 dl Wasser

Schalotte fein schneiden und in Bratbutter andünsten. Mit Mehl bestreuen und leicht anbräunen lassen. Mit dem Weisswein ablöschen. Bouillon und Bratensauce in Wasser auflösen und mit dem Tomatenpurée in die Sauce geben und leicht köchelnd innerhalb 45 – 60 min einköcheln lassen.

Den Fleischjus aus dem Sous-vide Beutel und den Cognac

2 EL Tomatenpurée  
 1 dl Cognac  
 1 Zweig Thymian

dazugeben und ganz kurz aufkochen lassen. Crème fraîche unterziehen und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Ein Teil des Thymians feinzupfen und beimischen, den Rest als Deko auf das Fleisch zur Seite legen.

Saucenspiegel auf vorgewärmten Teller auftragen.

### Steinpilz-Kartoffelcake:

500 g Kartoffeln mehligkochend  
 4 Steinpilze frisch mittelgross  
 20 g Steinpilze getrocknet  
 1 TL Salz  
 1 dl Milch  
 1 EL Butter  
 2 Eier getrennt  
 ½ TL Backpulver  
 2 EL Petersilie gehackt  
 Muskatnuss frisch gerieben  
 Meersalz, schwarzer Pfeffer  
 Bratbutter

Die Kartoffeln schälen und vierteln. Im Wasserdampf mit etwas Salz dämpfen, danach abgekühlt zerstampfen.

Die getrockneten Steinpilze im Mörser zermahlen und mit der Milch, der Butter, dem Eigelb und dem Backpulver mit dem Schwingbesen verrühren. Portionenweise den zerstampften Kartoffeln begeben, bis ein fester Brei entsteht. Das steifgeschlagene Eiweiss und die Petersilie unterziehen und mit Muskatnuss, Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Die längshalbierten Steinpilze in Bratbutter kurz anbraten und wenden, danach mit Ausstechform fixieren und mit dem Kartoffelstampf auffüllen.

Bei reduzierter Hitze 5 – 8 min goldgelb anbraten, danach zusammen mit der Ausstechform vorsichtig wenden und zweite Seite ebenfalls anbraten.

Die fertigen Cakes in der Ausstechform auf den Teller übertragen und mit dem Stößel aus der Form drücken.

### Glaciertes Herbstgemüse:

8 Rosenkohlchen  
 3 mittelgrosse Karotten  
 1 Kohlrabi  
 1 rote Zwiebel  
 1 TL Gemüsebouillonpulver  
 20 g Butter

Die Rosenkohlchen rüsten und halbieren, das restliche Gemüse in gleichmässige Stäbchen schneiden. Im Wasserdampf mit Gemüsebouillon bestreut bissfest garen.

Auf Abtropfsieb abkühlen lassen.

andere Herbstgemüse nach Wahl

Kurz vor dem Servieren in geschmolzener Butter glasieren und anrichten. Nach Belieben mit Petersilienblatt garnieren.

## Zwetschgen-Crumble

4 Personen:  
 Zubereitung: 45 min  
 Garzeit: 25 min Sous-vide 65 °C  
 Backzeit : 12 min Backofen 200 °C



### Zwetschgenkompott:

500 g Zwetschgen  
 4 EL brauner Zucker  
 300 ml Rotein  
 4 cl Vieille Prune  
 ½ Vanilleschote  
 ¼ Zimtstange

Zwetschgen entkernen und vierteln.  
 Vanilleschote aufschlitzen  
 Zimtstange grob zerbröseln

Alle Zutaten in Vacuumbeutel füllen und luftfrei verschweissen. In Sous-vide Wasserbad bei 65 °C für 25 min garen.

Beutel in kaltem Wasser abschrecken. Zwetschgen mit Sieb abgiessen, Vanilleschote und Zimtstengel entfernen, Garflüssigkeit auffangen und sirupartig einkochen. Die Zwetschgen wieder dazugeben und in kleine ofenfeste Förmchen einfüllen.

### Streusel:

50 g Butter Raumtemperatur  
 50 g Rohzucker  
 50 g Weissmehl  
 50 g Cashew-Nüsse grob gehackt

Alle Zutaten für die Streusel in einer Schüssel von Hand vermengen und mittelgrobe Krümmel bilden.

Streusel über Zwetschgenkompott verteilen.  
 Den Zwetschgen-Crumble im vorgeheizten Ofen bei 200 °C in 10-12 min goldbraun backen.  
 Lauwarm servieren.

**Viel Spass beim Crabben zerlegen und en Gueta wünscht**

**Radi Hofstetter**