

15. Kochabend
Freitag, 04.06.2010
Abendchef: Hubertus Cantieni



Apéro

Marinierte Melonen

.....

Vorspeise

Gurkensuppe mit Fisch-Spiessli

.....

Hauptspeise

Lammnierstück mit Kräuterkruste
Zitronennudeln
Grüne Spargelstücke

.....

Dessert

Holunderblütenflan mit Himbeer Coulis

Marinierte Melonen

4 Personen, Vor- und zubereiten ca. 30 Minuten

2 dl Süsswein* (z.B. Sauternes)
2 EL Zucker
2 EL Thymianblättchen
1 Honigmelone klein, in ca. 1 cm grossen
Stücken
1 Netzmelone klein, in ca. 1 cm grossen Stücken

Zubereitung

Wein mit Zucker und Thymian in einer weiten Pfanne aufkochen. Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen, abkühlen. Melonenstücke mit der lauwarmen Flüssigkeit mischen, zugedeckt ca. 1 Std. marinieren.

Wein: Prosecco Spumante
Bottigliablu, extradry



Gurkensuppe mit Fisch-Spiessli

4 Personen

SUPPE

½ EL Olivenöl
1 Schalotte, fein gehackt
500 g Gurke, halbiert, in Stücken
6 dl Gemüsebouillon
2 EL Gin
2 EL saurer Halbrahm
½ Bund Dill, fein geschnitten
Salz und Pfeffer, nach Bedarf

SPIESSLI

400 g Dorschfilets
½ TL Salz
wenig Pfeffer aus der Mühle
12 Tranchen Rohschinken, quer halbiert
8 Holzspiesschen
Olivenöl zum Braten



Vor- und Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Ergibt ca. 1 Liter

Zubereitung suppe: Öl warm werden lassen, Schalotte andämpfen. Gurkenstücke kurz mitdämpfen. Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. weich köcheln. Suppe fein pürieren. Kurz vor dem Servieren Gin und Rahm begeben, Dill daruntermischen, nur noch heiss werden lassen, würzen.

Zubereitung Spiessli

Fisch in 24 Stücke schneiden, würzen, mit je einer halben Rohschinken tranche umwickeln. Fischstücke an die Spiesschen stecken. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Spiessli portionenweise bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 4 Min. braten.

Anrichten: Suppe anrichten, Spiessli dazu servieren.

Wein

Aigle AOC
Les Plantailles

Lammnierstücke mit Kräuterkruste

4 Personen, Vor- und zubereiten: ca. 30 Minuten



0.5 Bund Thymian
0.5 Bund Rosmarin
1 Bund Petersilie
75 g Butter
15 g Paniermehl
15 g geriebener Parmesan
4 Lammnierstücke ca. 150g
1 TL Salz wenig Pfeffer
2 EL Olivenöl
500 gramm grüne Spargeln
400 gramm Nudeln
65 gramm Frischkäse z.B. Philadelphia (mit oder ohne Kräuter)
1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und 1 EL Saft
wenig Pfeffer aus der Mühle

Backofen auf 180 °C vorheizen. Für die Kruste alle Kräuter fein hacken. Butter schaumig schlagen, Kräuter, Paniermehl und Parmesan begeben.

Fleisch würzen. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Fleisch beidseitig ca. 4 Minuten anbraten und in eine ofenfeste Form legen. Kräutermasse darauf geben, Filets in der Ofenmitte ca. 6 Minuten überbacken.

Fleisch in Tranchen schneiden und servieren

Zitronennudeln

4 Personen

Nudeln im siedenden Salzwasser al dente kochen, dabei 1 dl Kochflüssigkeit beiseite stellen. Nudeln abtropfen, in derselben Pfanne beiseite gestellte Kochflüssigkeit mit Frischkäse, Zitronenschale und -saft unter Rühren warm werden lassen. Nudeln sorgfältig darunter mischen, würzen und zu den Lammnierstücken servieren.

Spargel

4 Personen

Den harten, unteren Teil der Spargeln schräg abschneiden. Spargeln in ca. 2 cm lange Stücke schneiden, würzen und im Steamer bei 95 °C zirka 12 Minuten garen.

Wein: Campo Viejo Gran Reserva 20

Holunderblütenflan mit Himbeer Coulis

4 Personen

FLAN

4 frische Eier
40 g Zucker
4 EL Holunderblütensirup
1 ½ dl Rahm
1 ½ dl Milch
½ Bund Zitronenmelisse
Wasser, siedend

COULIS

150 g tiefgekühlte Himbeeren,
aufgetaut
2 EL Puderzucker
2 TL Zitronensaft
1 dl Rahm
wenig Zitronenmelisse zum Verziern

Vor- und Zubereitungszeit

ca. 20 Minuten

Garen im Wasserbad: ca. 40 Min.

Kühl stellen: ca. 2 Std.

Für 4 ofenfeste Förmchen von je ca. 1 ½ dl Inhalt, kalt ausgespült



Zubereitung

FLAN: Förmchen auf einen Lappen in eine ofenfeste Form stellen. Eier, Zucker und Sirup in einer Schüssel gut verrühren. Rahm und Milch aufkochen, unter Rühren mit dem Schwingbesen zur Eimasse giessen, durch ein Sieb in einen Krug giessen. Creme in die Förmchen verteilen, diese einzeln mit Alufolie bedecken.

Garen im Wasserbad: Siedendes Wasser bis 2/3 Höhe der Förmchen einfüllen. Flans ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des auf 170 Grad vorgeheizten Ofens garen. Form herausnehmen, Förmchen ca. 10 Min. im Wasser stehen lassen, herausnehmen, Folie entfernen. Flans auskühlen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen, bis sie fest sind.

COULIS: Himbeeren mit Zucker und Zitronensaft fein pürieren, durch ein Sieb streichen.

Anrichten: Flans sorgfältig mit einem Messer vom Rand lösen, auf Dessertteller stürzen. Coulis dazu servieren. Rahm steif schlagen. Flan mit Schlagrahm und Zitronenmelisse verzieren.

En Gueta wünscht Hubertus Cantieni