



Chochete du 24 Juni 2011

Quatre assiettes – quatre couleurs!

Entrée

Assiette verte

Premier

Assiette rose

Deuxième

Assiette blanche

Dessert

Assiette jaune

Les vins selon arrivage

Chef de Cuisine: Kurt Metz Sommelier: Christophe Wolfensberger

Entrée für 4 Personen

Gefüllte Avocado

125 g Cantadou mit Pfeffer
75 g Rahmquark
2 EL Rahm
1 Bund Petersilie feingehackt
Prise Salz
Prise süsses Paprikapulver
Alles zusammen gut verrühren

1 Avocado, schälen, vierteln und mit Zitrone beträufeln

Mit Spritzsack Avocado-Aushöhlung füllen

Broccoli tout court

1 kleiner Broccoli in Gemüsebouillon mit einigen tropfen Olivenöl knackig kochen und vor dem Servieren vierteln

Salade d'haricots verts tiède à l'ail

200 g Grüne Bohnen, ca. 15 Minuten in Salzwasser mit einigen Tropfen Olivenöl knackig kochen (werden Stangenbohnen verwendet, diese je nach Grösse halbieren oder dritteln)

1 EL Zitronensaft
½ TL mittelscharfer Senf
Prise Salz
Prise schwarzer Pfeffer
zusammen fein verrühren

2 Zehen Knoblauch hauchdünn gescheibelt dazugeben
3 EL Olivenöl extra vergine
½ EL Bohnenkraut

Alles gut untereinanderbringen, 10 Minuten ziehen lassen und lauwarm servieren

Premier für 4 Personen

Marinierte Crevetten

- 1 Zehe Knoblauch gepresst
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Olivenöl extra vergine
- Prise Meersalz
- 1 EL Rosa Pfeffer gemahlen
- 1 Schuss Cognac
- 100 g rohe, geschälte Crevetten marinieren bei Zimmertemperatur

Crevetten mit Haushaltspapier abtupfen und kurz in Olivenöl braten bis sie schon rosa sind; mit einigen rosa Pfefferkörnern garnieren und servieren

Lachsfilet mit Senfschaum

- ½ EL Butter
- 1 kleine Schalotte fein gehackt kurz anziehen
- Prise Pfeffer
- Zweiglein Estragon
- 2 dl trockener Weisswein
- dazugeben und in zirka zehn Minuten auf die Hälfte kochend reduzieren

- 1½ EL grobkörniger Senf
- Tupfer Tomatenpurée oder Ketch-up darunterziehen und rühren

- 1½ dl Rahm unter knappem Aufkochen darunterrühren und mit Mixstab aufschäumen

- 150 g Lachsfilet waschen, trocknen wenig mit Zitronensaft beträufeln, mit Meersalz leicht salzen und kurz (ca. 2 Minuten pro Seite) in Olivenöl braten

Frischer Thunfisch rosa gebraten

- 1 Limette waschen und Schale vorsichtig abraffeln
- 2 EL Limettensaft
- 1 Tranche frischer Thunfisch à ca. 120 g damit marinieren
Mit grobem Meersalz salzen
In Olivenöl ca. 3 Minuten pro Seite rosa braten

Mit scharfem Messer vierteln und lauwarm servieren

Roter Camargue Reis

2ème Premier für 4 Personen

Kalbsvoressen Blanche Neige

500 g in Voressensstücke geschnittene Kalbslaffe

1 lt kaltes Wasser

Knochen und Kalbsfüessli ab gespült

1 Zwiebel besteckt mit Nelke und Lorbeerblatt

1 Bouquet garni mit:

- Petersilien-, Thymian- und Rosmarinzweig

- Rüeblistängel

- ¼ Lauchstängel

alles leise kochen lassen während 30 Minuten

Bouillon abschäumen und würzen mit:

1½ TL Salz

2 TL Zitronensaft

Fleisch in die kochende Flüssigkeit geben und 40-50 Minuten sieden (nicht kochen!)

Fleisch, Gemüse und Knochen herausnehmen. Bouillon absieben.

40 g Butter

50 g Mehl

3 dl Milch

3 dl Fleischsud

1 dl Weisswein

Prise Muskatnuss

Butter in der Pfanne schmelzen, Mehl beifügen, kurz dünsten, Milch und Fleischsud dazugiessen, unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, Weisswein beifügen und ca. 10 Minuten auf kleinem Feuer köcherln lassen. Sauce würzen. Fleischstücke in die Sauce geben und nur noch heiss werden lassen.

Choux fleur

1 kleiner Blumenkohl in etwas Zitronen-Salzwasser knackig kochen

Nowilles

50 g Breite Nudeln in Salzwasser al dente kochen

Dessert für 4 Personen

Ziegenfrischkäse mit Honig

- 2 Ziegenfrischkäse à ca. 80 g halbieren
- 4 EL flüssiger Honig Fleur d'Oranger darüberträufeln
- 1 Prise Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Frische Mangoschnitze mit Orangenschale

- 1-2 Reife Mangos sorgfältig schälen und in Schnitze schneiden
- 1 unbehandelte Orange waschen und Schale fein raffeln
- 2-3 EL Orangensaft über Schnitze geben und mit geraffelter Schale bestreuen

Aprikosen-Shot

- 8 Reife Aprikosen enthäuten (kurz in siedendes Wasser, abschrecken und dann Haut abziehen), entsteinen und fein pürieren
 - 2 EL Aprocotine oder Kirsch daruntermischen
 - Evtl. Nachzuckern
 - Evtl. mit wenig Wasser verdünnen, so dass das Pürée getrunken werden kann
- In Walliser Weissweingläser abfüllen und im Kühlschrank kaltstellen