

Presse-Chuchi Zürich  
Club du canard truffé

Will dir den Frühling zeigen,  
der hundert Wunder hat.  
Der Frühling ist waldeigen  
und kommt nicht in die Stadt.

Nur die weit aus den kalten  
Gassen zu zweien gehn  
und sich bei den Händen halten -  
dürfen ihn einmal sehn.

Rainer Maria Rilke

1

Freitag, 25. März 2011  
Antritts-Chochete von Danni Härry

FRÜHLINGSERWACHEN

\* \* \*

Ziegenkäseterrine mit Majoran, Oliventapenade,  
Trüffelöl und Nussbrot

\* \* \*

Bärlauchsuppe mit frischen Blätterteigstangen

\* \* \*

Wildsalat mit Löwenzahn, Kresse, Ruccola und etwas Blattsalat –  
und dazu ein lauwarmes Entenbrustspiessli

\* \* \*

Kombination von Lamm und Geflügel mit frischer Pfefferminze  
auf einem Bärlauchrisotto

\* \* \*

Birnen mit Roquefort

\* \* \*

\* \* \*

## Ziegenkäseterrine mit Majoran, Oliventapenade, Trüffelöl und Nussbrot

(8 Personen)

400 g Ziegenfrischkäse  
1 Bund frischer Majoran  
2 cl Olivenöl

2 Stück rote Peperoni

100 g schwarze Oliven  
2 Stück Sardellenfilets  
20 g gehackte Kapern  
2 cl Orangensaft  
2 cl Zitronensaft

8 Baumnusskerne  
1 Nussbrot

2

Ziegenfrischkäse mit frischem Majoran und Olivenöl verrühren.

Peperoni anbraten, enthäuten und flachdrücken.

Oliven, Sardellen, Kapern, Orangen- und Zitronensaft miteinander pürieren.

Alle drei Komponenten schichtweise in eine Form füllen.  
Gut durchkühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Trüffelöl parfümieren.

Nüsse, frisches Nussbrot.

\* \* \*

\* \* \*

## Bärlauchsuppe mit frischen Blätterteigstangen

(8 Personen)

1 Blätterteig  
1 Eigelb  
Salz  
Sesam

2 mittlere Zwiebeln, fein gehackt  
2 Knoblauchzehen, fein gehackt  
400 g Bärlauchblätter, gewaschen, fein geschnitten  
1,6 l Bouillon  
4 dl Schlagrahm  
4 Eigelb

3

Blätterteig auswallen. Mit Eigelb bestreichen.

In dünne Streifen schneiden, mit Salz und Sesam bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen (200 Grad Umluft) goldgelb backen.

Zwiebeln und Knoblauch andünsten, Bärlauch kurz mitdünsten, mit Bouillon ablöschen, aufkochen.

Suppe 5 Minuten auf kleinem Feuer kochen. Danach pürieren und nochmals aufkochen. Abschmecken.

Eigelb mit 2 dl Rahm mischen und der Suppe begeben. Nicht mehr aufkochen!

2 dl Rahm steif schlagen, einen Teil in die Suppe geben und vorsichtig rühren, den Rest als Dekoration auf Suppe mit einigen Bärlauch-Blattstreifen.

\* \* \*

\* \* \*

## Wildsalat mit Löwenzahn, Kresse, Ruccola und etwas Blattsalat – und dazu ein lauwarmes Entenbrustspiessli

(4 Personen)

Löwenzahn  
Kresse  
Ruccola  
Blattsalat  
2 Zwiebeln  
Olivenöl  
Essig

1 Entenbrust (350 g bis 400 g)  
1 rote Peperoni  
1 EL Olivenöl  
½ EL weisser Aceto di Vino  
Tabasco  
½ TL Salz

12 Holzspiesschen

1 Bund Rosmarin

Löwenzahn, Kresse, Ruccola und Blattsalat waschen, auf Teller anordnen.

Zwiebeln fein hacken und über Salatblätter streuen.

Salatsauce.

Olivenöl, Aceto und einige Tropfen Tabasco verrühren.

Entenbrust Fettschicht entfernen,  
schräg in ca. 7 mm breite Streifen schneiden.

Peperoni schälen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.

Entenbrust- und Peperonistreifen mit Marinade bestreichen, in Schale geben,  
1 Rosmarinzweig zum Fleisch legen. Zugedeckt ca. 30 Minuten marinieren.

Je ein Fleisch- und ein Peperonistreifen längs an das Holzspiesschen stecken.

Spiesse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ca. 5 Minuten im auf  
220 Grad vorgeheizten Ofen backen.

Etwas Salz dazu.

Je 3 Spiesschen und ein Rosmarinzweig zum Salat legen.

\* \* \*

\* \* \*

## Kombination von Lamm und Geflügel mit frischer Pfefferminze auf einem Bärlauchrisotto

(4 Personen)

250 g Lammnierstück  
250 g Pouletbrust  
4-6 Specktranchen  
50 g Rohschinken  
10 Blätter frische Pfefferminze

200 g Risottoreis  
20 g gehackte Zwiebel  
Ca. 600 g Geflügelbouillon  
½ dl Weisswein  
200 g Bärlauchblätter  
50 g Kochbutter  
50 g Parmesan

5

Lammnierstück mit Pfefferminze belegen,  
Pouletbrüstchen drauf legen.

Mit Specktranchen umwickeln.

Mit Rohschinken einwickeln.

Etwas Salz und Pfeffer dazu geben,  
im Bratbutter anbraten.

Anschliessend ca. 6-8 Minuten im Ofen (120 Grad) garen lassen.

Fleisch vor dem Servieren 5-10 Minuten ruhen lassen. Senkrecht schneiden,  
so dass Kombination Lamm/Poulet entsteht.

Zwiebeln andünsten, Reis dazu geben und mit dem Wein ablöschen.

Warme Geflügelbouillon dazugeben.

Erst kurz bevor Risotto fertig gekocht ist: gehackten Bärlauch dazu geben.

Vor dem Servieren Parmesan begeben.

\* \* \*

\* \* \*

## Birnen mit Roquefort

(4 Personen)

2 vollgereifte Birnen  
100 g Roquefort  
50 g Mascarpone  
1 dl Schlagrahm  
4 Baumnusskerne  
2 cl Zitronensaft  
Zucker  
Salz  
Pfeffer

6

Roquefort mit Mascarpone zu einer glatten Creme rühren.

Rahm steif schlagen und darunter ziehen.

Die Masse mit ein wenig Salz und Pfeffer (darf etwas scharf sein) würzen.

Die Birnen halbieren, das Bütschgi entfernen und die Früchte mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Im Zucker leicht karamelisieren.

Vor dem Servieren die Roquefortmasse in einen Spritzbeutel füllen und aufspritzen.

Die Baumnüsse grob hacken und die Birnen damit bestreuen.

\* \* \*