

Presse-Chuchi Zürich
Club du canard truffé

Grüss' mir das Meer,
silberne Wellen
rauschen und schwellen
schön ist das Meer!

Friederike Kempner (1836-1901)

1

Freitag, 30. März 2012
Chochete von Danni Härry und Dieter Schlatter

Vorfreude

* * *

Coquilles Saint Jacques,
Bärlauch-Pesto, Löwenzahn und Gurke,
frische Blätterteigstangen

* * *

Roastbeef in der Salzkruste,
Grüner Spargel mit Erdbeeren und Bratkartoffeln

* * *

Tarte Tatin,
2002 Château Rieussec, Sauternes

* * *

Weine

Verdejo Martivilli 2010 (Spanien); Vinothek Süd, Teufen
Barrão 2007 (Portugal); Vinothek Süd, Teufen

* * *

* * *

Coquilles Saint Jacques, Bärlauch-Pesto, Löwenzahn und Gurke, frische Blätterteigstangen

(4 Personen)

8 frische Coquilles (nur der weisse Teil)

ca. 300 g feiner Bärlauch,
5 Esslöffel gehackte Pinienkerne,
2,5 dl Olivenöl

ca. 500 g Salatgurke;
Salz, Dill, Estragon

ca. 300 g Löwenzahn,
Öl, Essig, etwas Senf, wenig Honig

1 Blätterteig
1 Eigelb
Salz
Sesam

Coquilles leicht salzen, beiseitig kurz anbraten und bei 120°
ca. 5 bis 10 Minuten in Alufolie im Ofen ziehen lassen (nach Grösse)

Bärlauch waschen (einige Blätter für Dekoration vorsehen) und fein schneiden
oder hacken. Gehackte Pinienkerne beimischen, leicht salzen, dann nach
und nach 2,5 dl Olivenöl darunterziehen, bis Pesto zähflüssig ist

Gurken schälen, Streifen à ca. 5 x 5 x 60 mm schneiden, im kochenden
Wasser kurz verwellen, mit Salz, Dill und Estragon würzen, lauwarm servieren

Löwenzahn waschen, grob schneiden,
Salatsauce mit Öl, Essig, Senf und Honig mischen, kühl servieren

Blätterteig auswallen. Mit Eigelb bestreichen.
In dünne Streifen schneiden, mit Salz und Sesam bestreuen.
Im vorgeheizten Ofen (200 Grad Umluft) goldgelb backen.

* * *

* * *

Roastbeef in der Salzkruste, Grüner Spargel mit Erdbeeren und Bratkartoffeln

(4 Personen)

800 g Entrecôte am Stück
2 Esslöffel Sonnenblumenöl
1 Esslöffel grob gemahlene Pfefferkörner
4 Zweige Thymian
2 kg Salz
6 Eiweiss

Fleischjus vom Anbraten
1 Schalotte/Zwiebel
1 Zweig Thymian
25 g Butter
1 dl Rotwein
Salz, Pfeffer

3

Fleisch im Öl rundum ca. 6 Minuten anbraten, mit Pfeffer und Thymianblättchen bestreuen (*Fleischjus aufbewahren*).

Salz mit dem Eiweiss mischen. Mit Kelle ca. 1 Minute rühren, bis die Masse geschmeidig und leicht luftig ist.

Backofen auf 200° vorheizen. Knapp die Hälfte der Salzmasse auf das mit Backpapier belegte Blech geben. Fleisch darauf legen und mit restlicher Salz/Eimasse umhüllen (Masse leicht andrücken).

Fleisch in der Ofenmitte ca. 30 Minuten braten. Das Fleisch soll innen noch rosa sein und eine Kerntemperatur von 52° erreichen.

Zum Servieren die Salzkruste mit einem Messer bis aufs Fleisch horizontal durchtrennen, Salzdeckel abheben. Roastbeef aus dem Krustenboden heben (am Fleisch anhaftendes Salz abpinseln!).

Thymianjus:

Schalotten/Zwiebeln mit etwas Butter anschwitzen, mit Rotwein ablöschen, fast gänzlich einkochen, mit dem Fleischjus vom Anbraten auffüllen, 1 Zweig Thymian dazugeben und 5 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce mit kalter Butter montieren.

* * *

* * *

Roastbeef in der Salzkruste, Grüner Spargel mit Erdbeeren und Bratkartoffeln

(4 Personen)

500 g grüner Spargel
500 g Erdbeeren
1 Schälchen Rucola
½ Esslöffel Cayennepfeffer (grob)
Balsamico
Zitronensaft
gehobelte Mandeln
Zucker
Honig
Salz

500 g Kartoffeln (festkochend)

4

Grüne Spargeln am unteren Ende über Daumen abbrechen, waschen (nicht schälen) und in mundgerechte Stücke schneiden. Bei mittlerer Hitze in Pfanne erwärmen.

Erdbeeren waschen und entstielen, halbieren und leicht zuckern. Den Cayennepfeffer zerstoßen und zu den Erdbeeren geben. Balsamico über Beeren geben und ziehen lassen.

Den Spargel mit Honig kandieren und anschliessend mit Balsamico und einem kräftigen Schuss Zitronensaft ablöschen.

Die Erdbeeren auf dem Rucola-Bett anrichten, den Spargel oben auf und den Balsamico der Beeren und aus der Pfanne darüber geben. Die gehobelten Mandeln runden das Ganze ab.

Kartoffeln waschen und halbieren.
In Pfanne goldgelb anbraten. Salzen.

* * *

* * *

Tarte Tatin, 2002 Château Rieussec, Sauternes

(4 Personen)

4 grosse Äpfel (z.B. Golden Delicious, Boskop)
Saft von ½ Zitrone
250 g Blätterteig

50 g Zucker
50 g Butter
Einige Tropfen Zitronensaft
1 dl Rahm

5

Zucker, Butter und Zitronensaft unter Rühren und mittlerem bis kleinem Feuer langsam zu hellbraunem Caramel schmelzen (Vorsicht: Hitze nicht zu hoch).
Vom Feuer ziehen, Rahm dazugeben und glatt rühren.
Caramelcreme in Backform geben und gleichmässig verteilen.

Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in grosse Schnitze schneiden.
Sofort mit Zitronensaft bestreichen und kranzförmig in die Backform geben.

Blätterteig 3 bis 4 mm dick auswallen und mit Gabel regelmässig einstechen.
Teig etwas grösser als die Backform zuschneiden.
Teig über Äpfel legen und Rand innerhalb der Backform leicht nach unten stossen.

Tarte im 200 Grad vorgeheizten Ofen auf zweitunterster Rille 20 Min. backen.
Herausnehmen, Teller auf das Blech legen und Tarte direkt darauf stürzen.
Warm servieren.

* * *

30.3.2012/hy.