

Presse-Chuchi Zürich

Rezepte der Chochete von Kurt Speck am 30. Oktober 2015

Carpaccio von Manchegokäse und Birne auf Rucola

(4 Personen)

Zutaten:

100g Rucola

2 Birnen

80g Manchegokäse

Weinbeeren

Für Sauce:

Sonnenblumenöl (3 Teile)

Weissweinessig (1Teil)

Mayonnaise

Kaffeerahm / Dosenschlagrahm

Zubereitung:

Rucolasalat waschen/trocknen und auf Teller ausbreiten. Birne schälen/entkernen, in feine Scheiben schneiden und auf Rucola gleichmässig verteilen. Manchegokäse in feine Scheiben schneiden und auf Birne fächerförmig verteilen. Weinbeeren darüber streuen. Mit Sauce träufeln.

Forellenfilet auf Blätterteig

(4 Personen)

Zutaten:

200g Blätterteig

1 Ei

150g Forellenfilets geräuchert

1 EL Weisswein

½ Zitrone

Dill/Pfeffer

50g Meerrettich Cantadou

Zubereitung:

Auf ausgelegtem Teig eine Fischform ausschneiden (1 Fisch pro Person). Mit Teigresten Kopf und Schwanz verzieren. Blätterteigfisch mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Celsius ca. 15 Minuten backen und herausnehmen. Forellenfilets würzen, auf dem Teigfisch legen und mit Weisswein beträufeln. Im Ofen bei 200 Grad Celsius nochmals ca. 5 Minuten fertig backen. Mit Zitronenschnitzen, Dill und Meerrettich Cantadou garnieren.

Lapin Sauté

(4 Personen)

Zutaten:

Ca. 1kg Hasenragout

2 Ruebli

2 Tomaten

1 Zwiebel

2-3 Knoblauchzehen

3 Lorbeerblätter

5dl Fleisch-Bouillon

5dl Rotwein

2dl Vollrahm / 2 TL Maizena (in Wasser auflösen)

2 EL Olivenöl

Mehl 2 EL Butter und Pfeffer/Salz

Krausnudeln

Zubereitung:

Hasenstücke im heissen Öl anbraten, ein EL Mehl darüber streuen, halbe Zwiebeln, Knoblauchzehen, Karotten und Lorbeerblätter kurz mitdünsten, dann mit Rotwein und Bouillon ablöschen. Zugedeckt 1-1 1/2 Stunden schmoren lassen. 20 Minuten vor Abschluss die Eierschwämme und Tomaten zufügen. Für Sauce Vollrahm zugeben und nach Bedarf mit Maizena eindicken.

Krausnudeln im Salzwasser kochen, absieben, Butter zufügen, mit Ragout auf Teller servieren.

Baumnussparfait

(4 Personen)

Zutaten:

100g Zucker

200g Baumnüsse

2 Eigelb

2 EL warmes Wasser

150g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 Eiweiss

1 Prise Salz

Für eine Cakeform von ca. 20 cm Länge

Zubereitung:

Die 100g Zucker in einer beschichteten Bratpfanne karamelisieren, Baumnüsse darin wenden. Auf Backpapier legen und auskühlen lassen. Caramellnüsse in einen Frischhaltebeutel und mit Wallholz zerstoßen.

Für das Parfait Eigelb, Zucker, warmes Wasser und Vanillezucker schaumig schlagen bis Masse hell. Rahm steif schlagen und unter die Eigelbmasse ziehen. Das Eiweiss mit dem Salz steif schlagen und unter Masse ziehen. $\frac{1}{4}$ der Baumnüsse unter Masse heben. Die Form mit Klarsichtfolie auskleiden, Parfait einfüllen und die restlichen Nüsse darüber streuen. Im Tiefkühler fest werden lassen.