



Presse Chuchi, Zürich Club du canard truffé

vom 22. Februar 2019

Was Jungs mögen: umme mechen !...

Spitze Messer, Knochen und Fleisch ausbeinen ...

Käse-Prussiens

1 Päckli Blätterteig

150g Geriebener Parmesan

Zu langen gegeneinander eingerollte Rollen rollen, in Prussiens schneiden, bei 180 Grad ausbacken.

Tartar winterlich mariniert

(für 4 Personen)

400g Rinds-Rumpsteak mit einem scharfen Messer in kleinstmögliche Stückchen schneiden (1 x 1 x1 mm)

1 Kl Senf

Salz, Cayenne

Alles vermengen und abschmecken (kühl stellen)

100g getrocknete Zwetschgen

¼ Orange, kleine geschnitten

2 Dl Rotwein

1 Stange Zimt

2 Gewürznelken

2EL Gelierzucker oder Honig

Alles zusammen aufkochen und reduzieren bis eine Art Kompott entsteht. Auskühlen lassen.

20g Baumnüsse

100g Geriebener Parmesan

8 ca. 8cm grosse „Teller auf Blechrein-Papier formen, im Ofen ausbacken (Achtung: kann zerbrechen)

Fleisch mit Kompott vermengen und zu kleine Klösschen formen. Dieses zwischen zwei Parmesan-Talern drücken hübsch ausgarnieren, mit Toast und Butter servieren.

Poulet-Rollbraten

(für 4 Personen)

1 Stk Güggeli, komplett entknochen

150g Pouletbrüstchen

1 Handvoll Pistazienkerne

1dl Rahm

Salz, Pfeffer, Cayenne

Farce in Mixer machen, damit das Güggeli bestreichen. Dann alles einrollen und in Form bringen mit Zahnstochern und Küchenschnur zusammenbinden, im Ofen bei 180 Grad ca. 45min backen, rösten.

Morchel-Jus

20g getrocknete Morcheln in etwas Wasser und einem kleinen Schluck Whisky aufweichen

15g Schalotten klein gehakt

½ dl Whisky

500ml Hühnerbouillon

1 Lorbeerblatt

Salz, Pfeffer,

Schaloten mit etwas Butter anschwitzen, mit Whisky ablöschen, Bouillon und Gewürze begeben zusammen mit dem Saft der Morcheln, und einkochen. Morcheln erst ganz am Schluss begeben, damit sie den Geschmack behalten...

Pommes Mousseline

1kg Mehligkochende Kartoffeln, schälen und in Salzwasser weich kochen

200g Butter

150ml geschlagene Sahne

Salz, Muskatnuss

Alle Zutaten vermengen und gut schlagen, Sahne erst am Schluss begeben. Wenn noch etwas trocken, etwas Milch / Sahne nach Bedarf begeben

Zimt-Kuchen (by Julia Kummer, Fällanden)

125g	Zucker
125g	Butter
250g	Mehl
1 dl	trockener Weisswein
1 EL	Zimt
1	Prise Salz
1 ML	Backpulver

Mürbeteig herstellen: in zwei Teile aufteilen, auswallen dann den 1. Teil in ein Backblech auslegen

150g Zwetschgenkonfitüre

Konfitüre auf den Teigboden legen. Mit dem 2. Teil einen Deckel formen im Ofen bei 180Grad backen. Auskühlen lassen.

➔ Geniesst sich hervorragend mit Wein

Bon Appetit

Marc Aeberhard