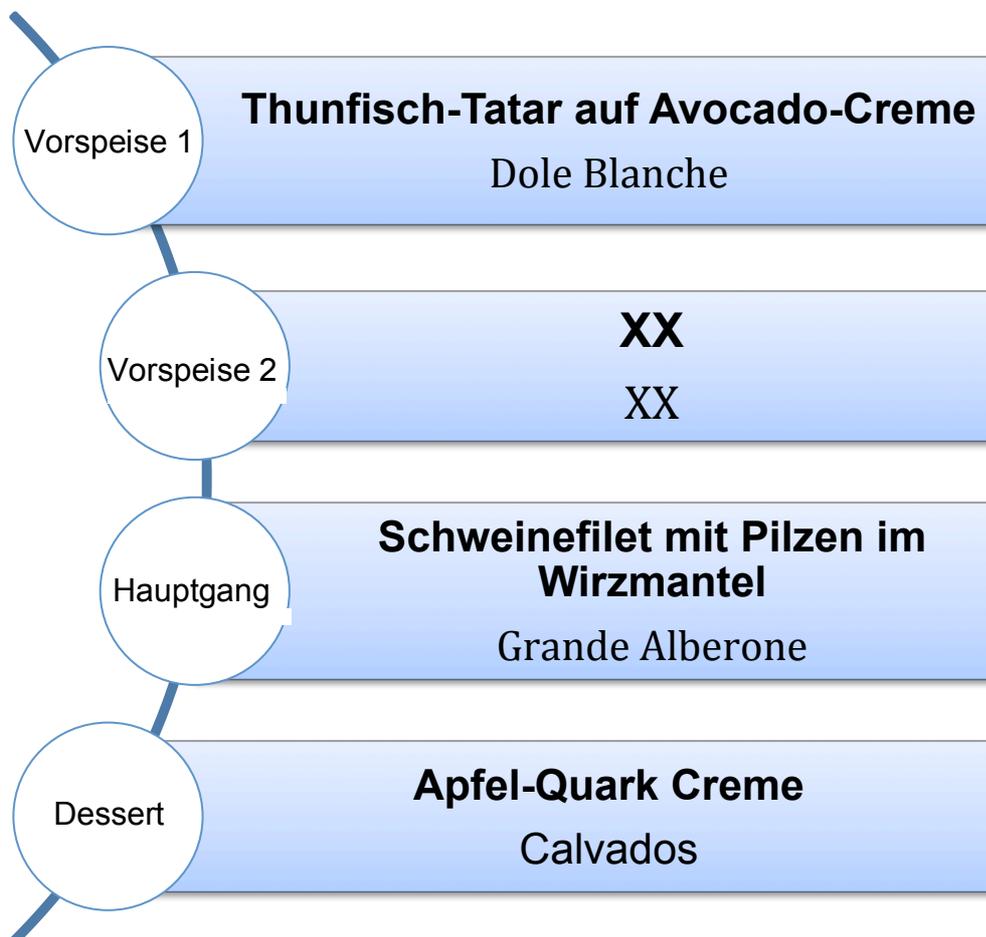




Premiere-Chochete vom 13.07.2017

nach Rezept von Stephan





Vorspeise:

Thunfisch-Tatar auf Avocado-Creme



Zutaten für 4 Personen:

ca. 300-

- 400 g Thunfisch (Sushi-Qualität)
- 1 Baguette
- 2 reife Avocados
- 1-2 Limetten, nur Saft
- ca. 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- heller und dunkler Sesam
- Sojasauce

Zubereitung:

Thunfisch fein würfeln, pfeffern und etwas Olivenöl dazugeben. In den Kühlschrank stellen

Avocado schälen, Kern entfernen und zu einer glatten Creme zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und fein gehacktem Knoblauch abschmecken. Ca. 10 Minuten ins Gefrierfach stellen, damit die Creme leicht fest wird

Baguette in Scheiben schneiden (ca. 2 Scheiben pro Person), Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und die Baguette-Scheiben kurz im heissen Olivenöl anrösten. Mit einer Knoblauchzehe über das geröstete Brot reiben.

Anrichten:

Eine runde Ausstechform oder eine Runde Anrichtform in einen tiefen Teller legen und mit Avocado Creme füllen. Darauf das Thunfischtatar geben. Mit Sesam bestreuen und etwas Sojasosse darum und darüber träufeln.

Als Beilage pro Person ca. 2 Scheiben des gerösteten Baguette reichen.



Hauptgang:

Schweinefilet mit Pilzen im Wirzmantel



Zutaten für 4 Personen:

- 850 g Schweinefilet oder falsches Filet
- 40 g Kochbutter
- 180 g Champignons, 100 gr. Eierschwämme
- 1-2 Zwiebeln
- 15 g Butter
- 1 kleiner Wirz
- 50 g Kalbsbrät
- ½ Ei
- 1 Esslöffel Majoran
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl
- Tabasco Sauce
- Bratensauce gekörnt
- 1 dl Madeira (wahlweise auch Málaga)

Zubereitung:

Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen. In der Kochbutter gleichmässig anbraten. Champignons sowie Eierschwämme säubern und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen, würfeln und zusammen mit den Pilzen in der Butter andünsten. Danach erkalten lassen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Wirz zerteilen und die einzelnen Blätter nacheinander in kochendem Salzwasser einmal überwallen lassen. Sofort wieder mit kaltem Wasser abschrecken. Die Blätter etwas mit Küchenpapier trocknen und auf einer geeigneten Arbeits-fläche ausbreiten.

Das Kalbsbrät mit dem Ei vermengen und mit Salz Pfeffer und Majoran würzen. Die Pilze daruntermischen und die Masse dann auf die Wirzblätter streichen. Das Filet darauf legen und mit den Blättern einrollen. Das so vorbereitete Filetstück in eine Auflaufform oder Kasserolle legen, sodass die Nahtstelle zwischen den Wirzblättern unter dem Fleisch zu liegen kommt. Danach nochmals mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Dann im Backofen während 20-30 Min bei 180°C braten. Das Fleisch nach dem braten kurz stehen lassen. In der Zwischenzeit den Bratsatz mit dem Madeira ablöschen und die vorbereitete Bratensauce sowie etwas Tabasco dazu giessen. Kurz einköcheln lassen und danach vor dem Anrichten des Fleisches passieren.

Chochclub Pfanneschmöcker

www.pfanneschmöcker.ch



Anrichten:

Dazu als Beilagen: Butter-Rüebli/Zucchetti und Bandnudeln (Tagliatelle)

Das Filet in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und auf breite Teller auflegen. Die Butter-Rüebli/Zucchetti neben dem Fleisch anrichten. Mit den Bandnudeln mit einer Fleischgabel „Nester“ formen und auf den Tellern anrichten. Das Gericht mit der Sauce beträufeln und den Rest der Sauce separat reichen.

Dazu passt:

Rotwein (Grande Alberone)

Portwein, Madeira



Dessert:

Apfel-Quark-Creme



Zutaten für 4 Personen:

- 300g Äpfel, gewaschen
- 200g Mager- oder Rahmquark
- 300g Naturjoghurt
- 80g Zucker
- ¼ Zitrone, nur Saft

Garnitur:

- ¼ l Voll Rahm, geschlagen
- 1 Apfel, in feinen schnitzen
- Pfefferminzblätter
- Puderzucker / Schoggipulver

Zubereitung:

Alle Zutaten mit Ausnahme der Äpfel in einer Schüssel mischen. Kerngehäuse, Stiel und Fliege entfernen. Äpfel ohne zu schälen halbieren und fein raffeln. sofort mit der Creme mischen, abschmecken und kaltstellen. Auf Teller anrichten, mit Apfelschnitzen, geschlagenem Rahm, Pfefferminzblatt, Puderzucker und Schoggipulver garnieren.