

Chrüüter Chochi Luzern

Kocheten vom Dienstag 17. April 2007
Gruppe B

Apéro: Sonnenblumenkernenbrot mit Kräuter-Cantadou
und diversen Garnituren

Frühlings-Süppchen:
Melonencreme mit Curry

Frühlingssalat:
Radicchio an Kapern-Peterlisaucе mit Blattsalaten
und warmem Geisskäse

Rumpsteak mit Schokoladen-Chili-Butter,
Wildreis

Erdbeeren mit Bananen-Schaum

St. Saphorin 2005
Valdepenas PataNegra Gran Riserva 1999

Auf gutes Gelingen und e Guete!
Gruppe B:
Peter Lüthi, Peter Lauber, René Mathys und Urs Zünti.

Chrüüter Chochi Luzern

Melonensüppchen mit Curry

(Menge für 4 Personen)

1		Melone
1		kleiner Frühlingslauch
20	gr	Butter
1	KL	Maizena
6	dl	Bouillon
1	KL	grüne Currypaste
1		Eigelb
1	dl	Halbrahm

16 kleine Melonenkugeln ausstechen, beiseite stellen, restliches Melonenfleisch in Stücke schneiden, in Pfanne geben. Lauch fein schneiden, begeben.

Im Butter kurz dämpfen, mit dem Maizena bestäuben, mitdämpfen.

Bouillon dazugeben, Currypaste beifügen und 10 Min. leicht köcheln. Fein pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eigelb und Halbrahm verquirlen, die heisse Suppe unter Rühren einlaufen lassen, in vorgewärmte Tassen anrichten, die Melonenkugeln begeben.

Frühlingssalat

(Mengen für 4 Personen)

Grüne Blattsalate als Basis

1 mittleres Köpfchen roter Chicorée

4 TL Kapern

½ Bund Peterli

4 EL Rotweinessig

1 TL Senf

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

6 EL Olivenöl (1)

2 Knoblauchzehen

4 EL Olivenöl (2)

4 Scheiben zu ca. 30 gr junger, milder Geisskäse

Die Chicoréeblätter auslösen, waschen trocknen, in millimeterdünne Streifen schneiden.

Die Kapern und die Petersilie fein hacken. Essig, Senf, Salz, Pfeffer und 6 EL Olivenöl zu einer Sauce verrühren. Kapern und Petersilie beifügen.

Knoblauch pressen, mit 4 EL Olivenöl mischen.

Etwas zusätzliche Salatsauce für den grünen Blattsalat vorbereiten.

Unmittelbar vor dem Servieren die Teller mit einer Basis aus grünen Blattsalatblättern belegen. Mit Salatsauce nappieren.

Den Chicorée mit der Kapern-Petersiliensauce mischen und in die Mitte der Teller geben. Gleichzeitig in einer Bratpfanne das Knoblauchöl erwärmen, die Käsescheiben bei milder Hitze kurz warm werden lassen. Sofort auf den Salat legen und servieren.

Rumpsteak mit Schokoladen-Chili-Butter

(Mengen für 4 Personen)

25	g	dunkle Schokolade
100	g	weiche Butter
1		Peperoncino
1	EL	Cognac
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle		
1	TL	getrockneter Majoran
¼	TL	Currypulver
¼	TL	<u>ungesüsstes</u> Kakaopulver
4	EL	Öl
4		Rumpsteaks

Wildreis, und ev. einige kleine Tomaten, erwärmt, als Farbtupfer-Beilage

Die Schokolade über einem heissen Wasserbad langsam schmelzen, etwas abkühlen lassen.

Die Butter rühren, bis sich kleine Spitzchen bilden. Die geschmolzene Schokolade untermischen.

Den Peperoncino längs halbieren, entkernen und fein hacken. Die Hälfte davon zur Buttermischung geben. Diese mit dem Cognac parfumieren und mit Salz und Pfeffer pikant würzen.

Die Butter auf Alufolie zu einer Rolle oder einem Dreieckstab (a la Toblerone) formen und kurz in den Tiefkühler legen. Danach in etwa 1.5 cm dicke Scheiben schneiden, bis zur Verwendung kühl stellen.

Für die Gewürzmischung den restlichen, fein gehackten Peperoncino mit dem Majoran, dem Curry, dem Kakaopulver und dem Öl im Mörser zu einer Paste mischen. Die Rumpsteaks dünn damit bestreichen.

Wildreis vorbereiten, Tomaten erwärmen, bereitstellen.

Bratpfanne ohne Fett- oder Ölzugabe leer erhitzen. Die Rumpsteaks salzen und bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 1,5 bis 2 Min. braten. Mit der Schokoladen-Chili-Butter belegen und servieren.

Erdbeeren mit Bananen-Schaum

(Mengen für 4 Personen)

500	gr	Erdbeeren
2	EL	Puderzucker
2	EL	Orangenlikör
4	kleine	Bananen
2	EL	Zitronensaft
2		Naturejoghurt
2	TL	Vanillezucker
2	EL	Zucker

Erdbeeren rüsten, halbieren, ev. vierteln. Mit dem Puderzucker und dem Orangenlikör mischen. Kurz ziehen lassen. Bananen schälen, in Rädchen schneiden und mit dem Joghurt, dem Vanillezucker und dem Zucker im Mixer schaumig pürieren.

Zum Servieren den Bananenschaum in tiefe Dessertschalen anrichten und die Erdbeeren darüber verteilen.

Garnieren mit etwas Rahm und einem Pfefferminzblatt.