

GRUPO LUTZERN

Menü

Vom 19. Mai 2009

Apéro

Rauchlachs-Gemüse-Tatar

Spargelcarpaccio

***Schweinsfiletstreifen
mit Morcheln und Kohlrabi
Safranrisotto***

Erdbeer-Tortillas

Die Weine:

Prosecco Caperne Malvolit

Marques de Riscal
Rueda

Ripasso Superiore Valpolicella
Palazzo Maffei

En Guete wünscht die Gruppe D:

Thomas Blum, Roland Ettlin,
Andreas Faessli und François Giaque



Rauchlachs-Gemüse-Tatar

als Apéro-Häppchen

Zutaten

150 g Rauchlachs, dünn geschnitten
1 Stück Frühlingszwiebel
1 Stück Rüebl, mittel
1 Bund Schnittlauch
2 Esslöffel Crème fraîche
einige Tropfen Zitronensaft
einige Spritzer Worcestershiresauce
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

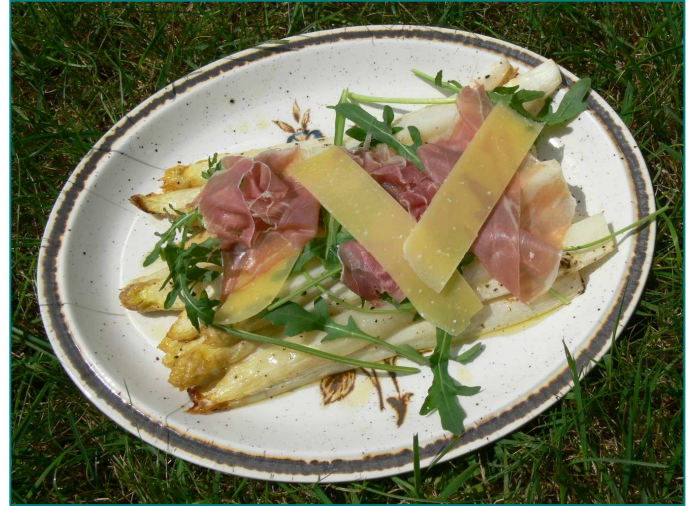
1. Die Rauchlachsscheiben einzeln auf der Arbeitsfläche auslegen und sehr klein würfeln. Die Frühlingszwiebel mitsamt schönem Grün fein hacken. Das Rüebl schälen und klein würfeln. Den Schnittlauch fein schneiden. Alle diese Zutaten in eine Schüssel geben.
2. Die Crème fraîche beifügen, alles sorgfältig mischen und mit dem Zitronensaft, der Worcestershiresauce, Salz und Pfeffer würzen.

Spargelcarpaccio

(Für 4 Personen)

Zutaten

750 g Spargeln, weiss
20 g Butter
3 Esslöffel Olivenöl
1 Teelöffel Zitronensaft
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
¼ Teelöffel Zucker
1 Handvoll Rucola
50 g Sbrinz, am Stück
50 g Rohschinken, in dünnen Tranchen
2 Esslöffel Balsamicoessig



Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Die Spargeln grosszügig schälen und das hintere Drittel der Stangen abschneiden. Die Spargeln der Länge nach in je 4 dünne Scheiben schneiden. In einer möglichst grossen Gratinform auslegen, sodass nicht zu viele Spargeln übereinander liegen.
3. In einer kleinen Pfanne die Butter schmelzen. Das Olivenöl und den Zitronensaft beifügen und alles mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und über die Spargeln träufeln.
4. Die Spargeln im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 10 Minuten backen, bis sie an den Spitzen hellbraun werden.
5. Inzwischen den Rucola waschen und gut abtropfen lassen. Den Sbrinz in feine Späne hobeln. Den Rohschinken und den Rucola auf die Teller verteilen.
6. Die Spargeln aus dem Ofen nehmen. Aus der Garflüssigkeit heben und noch warm auf die vorbereiteten Teller geben.
7. Die Flüssigkeit durch ein Sieb in eine kleine Schüssel giessen. Den Balsamicoessig unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über Spargeln, Rohschinken und Rucola träufeln. Die Sbrinzspäne darüber verteilen. Das Carpaccio sofort servieren.

Schweinsfiletstreifen mit Morcheln und Kohlrabi

(Für 4 Personen)

Zutaten

15 g Morcheln, gedörrt
2 Kohlrabi, mittelgross, (insgesamt ca. 500 g)
1 Schalotte
500 g Schweinsfilet
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
2 Esslöffel Bratbutter
1.5 dl Noilly Prat
1 Esslöffel Butter
1 dl Gemüsebouillon
1.5 dl Rahm
Ein halber Bund Schnittlauch



Zubereitung

1 Die Morcheln gründlich unter fliessendem lauwarmem Wasser spülen. Dann mit warmem Wasser bedeckt etwa 30 Minuten einweichen. Anschliessend die Pilze nochmals gründlich abspülen und je nach Grösse halbieren oder vierteln.

2 Die Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und fein hacken.

3 Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

4 Das Schweinsfilet in gut 1 cm dicke Scheiben und diese in grobe Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5 In einer Bratpfanne die Hälfte der Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die Hälfte der Fleischstreifen hineingeben und auf der ersten Seite 1 Minute, auf der zweiten Seite nur noch 30 Sekunden kräftig anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben. Die zweite Portion Fleisch in der restlichen Bratbutter auf die gleiche Weise anbraten. Die Filetstreifen im 80 Grad heissen Ofen 20–30 Minuten nachgaren lassen.

6 Den Bratensatz mit dem Noilly Prat auflösen und durch ein feines Sieb giessen. Beiseite stellen.

7 In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die fein gehackte Schalotte darin glasig dünsten. Kohlrabiwürfel und Morcheln beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz mitdünsten. Den beiseitegestellten Bratenjus sowie die Bouillon beifügen und alles auf grossem Feuer ungedeckt um gut die Hälfte einkochen lassen. Dann den Rahm dazugiessen und alles noch so lange kochen lassen, bis die Kohlrabiwürfelchen weich sind und die Sauce ganz leicht bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

8 Unmittelbar vor dem Servieren die kochend heisse Kohlrabi-Morchel-Sauce über die Schweinsfiletstreifen geben und auf der Platte sorgfältig mischen. Den Schnittlauch mit einer Schere in Röllchen darüberschneiden. Sofort servieren.

Tipp: Ende April bis Anfang Mai haben frische Morcheln ihren Saisonhöhepunkt. Die Menge der getrockneten Pilze wird durch etwa die zehnfache Menge frischer Morcheln ersetzt.

Erdbeer-Tortillas

(Für 4 Personen)

Zutaten

Füllung

350 g Erdbeeren gerüstet
2 EL Puderzucker
Einige Tropfen Zitronensaft
15 g Rahmquark

Tortillas

4 Fertig-Tortillas
2 EL Puderzucker
1-2 EL Butter

Garnitur

2 EL geröstete Mandelblättchen
Hagelzucker und Puderzucker

Zubereitung

1. *Füllung*: 150 g Erdbeeren mit Puderzucker und Zitronensaft pürieren. Restliche Erdbeeren in Scheiben schneiden.

2. *Tortillas* auf einer Seite mit der Hälfte des Puderzuckers bestreuen. Mit dieser Seite in der warmen Butter in der Bratpfanne kurz backen. Zweite Seite mit restlichem Puderzucker bestreuen und fertig backen. Tortilla auf einen Teller gleiten lassen, mit je einem Viertel Erdbeerpüree, Erdbeerstücken und Quark belegen, überschlagen, feststecken und garnieren. Restliche Tortillas gleich zu bereiten.

