

GEBÜCK LUZERN



Menü

Vom 17. November 2009

Apéro

Marinierter Lachs auf Pumpernickel

Kürbiscremesuppe

***Überbackene Senf-Kalbsschnitzelchen
mit Nudeln und Kefen***

Vanilleäpfel im Orangensud

Die Weine:

Weiss: Petite Arvine, Terrasses du Rhône, Valais

Rot: Auzolan (Garnacha, Tempranillo, Cabernet Sauvignon), Navarra, Spanien

En Guete wünscht die Gruppe D:

Thomas Blum, Roland Ettlin,
Andreas Faessli und François Giaque

Marinierter Lachs auf Pumpernickel

(ergibt 24 Stück)

Zutaten

3 Zweige Dill
3-4 Zweige Kerbel
½ Bund Schnittlauch
Abgeriebene Schale von ½ Zitrone
250 g Lachsfilet, enthäutet und entgrätet
2 Esslöffel Zitronensaft
2 Esslöffel kalt gepresstes Olivenöl
6 Scheiben Pumpernickel
125 g Doppelrahmfrischkäse mit Meerrettich



Zubereitung

1 Dill und Kerbelblättchen von den Zweigen zupfen und hacken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Mit der Zitronenschale in ein Schüsselchen geben und mischen.

2 Allfällige grau-bräunliche Stellen am Lachs wegschneiden. Dann das Lachsfilet auf ein kleines Küchenbrett legen und die Kräutermischung auf der Oberseite auftragen. Dabei sehr gut andrücken. Den Lachs auf dem Brett kühl stellen.

3 In einem kleinen Schüsselchen Zitronensaft und Olivenöl verrühren.

4 Die Pumpernickelscheiben in je 4 gleichmässig grosse Quadrate schneiden. Mit etwas Doppelrahmfrischkäse bestreichen.

5 Vor dem Servieren den Lachs mit einem sehr scharfen Messer so dünn wie möglich in Scheiben schneiden. Zu kleinen Rosetten formen und die Pumpernickelscheiben damit belegen. Mit der Zitronensaft-Öl-Marinade beträufeln.

Kürbiscremesuppe

(für 4 Personen)

Zutaten

600 g Kürbis
1 Fleischtomate
1 mittelgrosse Kartoffel
1 mittelgrosse Zwiebel
1 Esslöffel Butter
1 Teelöffel Korianderpulver
1 dl Noilly Prat oder halb Weisswein/halb Sherry
7 dl Gemüsebouillon
3 Esslöffel Kürbiskerne
2 Zweig Oregano
1 dl Rahm
Salz
Cayennepfeffer
ein wenig Zitronensaft
8 Esslöffel Doppelrahm
je nach Belieben etwas Kürbiskernöl



Zubereitung

1 Den Kürbis in grosse Schnitze schneiden, die Kerne und schwammiges Fleisch entfernen, das Fruchtfleisch schälen und in etwa 1 cm grosse Würfel schneiden. Die Tomate waagrecht halbieren und entkernen. Die Kartoffel schälen. Beides ebenfalls würfeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken.

2 In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Kürbis, Tomate und Kartoffel beifügen, das Korianderpulver darüber streuen und alles kurz mit dünsten. Den Noilly Prat oder die Sherry-Wein-Mischung dazugießen und einmal kräftig aufkochen lassen. Dann die Bouillon beifügen und alles zugedeckt sehr weich kochen.

3 Inzwischen Kürbiskerne in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe rösten, dann grob hacken. Die Oreganoblättchen von den Zweigen zupfen und ebenfalls grob hacken.

4 Die Suppe mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Den Rahm beifügen, aufkochen und die Suppe mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.

5 Die Suppe in tiefen Tellern oder Tassen anrichten, je 1 Esslöffel Doppelrahm darauf geben, mit Kürbiskernen und Oregano bestreuen und nach Belieben mit etwas Kürbiskernöl beträufeln. Sofort servieren.

Überbackene Senf-Kalbsschnitzelchen

(für 4 Personen)

Zutaten

0.5 Bund Estragon
12 kleine Kalbsschnitzel
Salz
etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Esslöffel Bratbutter
1 Esslöffel Dijonsenf (1)
1 dl weisser Portwein (ersatzweise fruchtiger Weisswein)
0.5 Teelöffel Fleischextrakt
2 dl Rahm
50 g geriebenen Gruyère
2 Esslöffel Dijonsenf (2)
ein wenig geriebene Muskatnuss



Zubereitung

1 Die Estragonblättchen von den Zweigen zupfen und fein hacken.

2 Die Kalbsschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die Kalbschnitzel auf der ersten Seite 45 Sekunden, auf der zweiten Seite nur noch gerade 15–20 Sekunden anbraten. Wichtig: Die Hitze während des Bratens nicht reduzieren, damit die Schnitzel auf der einen Seite eine leichte Kruste bekommen. Aus der Pfanne nehmen, auf einen Teller legen und beidseitig sehr dünn mit der ersten Portion Dijonsenf (1) einstreichen. Leicht abkühlen lassen.

3 Den Bratsatz mit dem Port- oder Weisswein ablöschen. Den Fleischextrakt beifügen und die Flüssigkeit um gut 1/3 reduzieren. Dann den Rahm beifügen und die Sauce nochmals 2–3 Minuten leicht kochen lassen.

4 Den entstandenen Jus von den Kalbsschnitzelchen zur Sauce giessen. Die Kalbschnitzelchen ziegelartig in eine ausgebutterte Gratinform schichten.

5 Den Gruyère zur Sauce geben und schmelzen lassen. Dann einige Löffel Sauce mit der zweiten Portion Dijonsenf (2) verrühren, mit dem gehackten Estragon zur restlichen Sauce geben und diese mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Über die Kalbsschnitzelchen giessen.

6 Die Kalbsschnitzelchen im 220 Grad heissen Ofen in der Mitte etwa 12 Minuten überbacken. Sofort servieren.

Vanilleäpfel im Orangensud

(für 4 Personen)

Zutaten

1 Zitrone, Saft
500 g säuerliche Äpfel
2 Orangen
1 Teelöffel Vanillepaste (ersatzweise
1 aufgeschnittene Vanilleschote)
3.5 Esslöffel Zucker
Vanilleglace



Zubereitung

1 Die Zitrone auspressen. Die Äpfel ungeschält vierteln und das Kerngehäuse heraus schneiden. Die Schnittflächen sofort mit etwas Zitronensaft bestreichen, damit sie sich nicht bräunlich verfärben. Den restlichen Saft beiseite stellen. Die Orangen ebenfalls auspressen.

2 In einer beschichteten Bratpfanne die Butter erhitzen. Vanillepaste oder Vanilleschote mit den herausgekratzten Samen sowie den Zucker beifügen.

3 Die Apfelschnitze hineingeben und unter gelegentlichem Wenden 2 Minuten andünsten. Dann den Zitronen- und Orangensaft dazu gießen und die Äpfel noch so lange garen, bis sie weich sind. Sorgfältig herausheben und zugedeckt warm stellen. Den Sud auf grossem Feuer reduzieren, bis er fast sirupartig ist.

4 Die Äpfel in tiefen Tellern anrichten, den warmen Sirup darüber gießen und je 1 Kugel Vanilleglace dazu servieren.