GROCHI

Menü vom 17. April 2012

„Start in den Frühling“

Apéro

Saumon mariné

****

Primo

Coquille Saint-Jacques auf Blattspinat

****

Secondo

Lamm auf grünem Reis

****

Dessert

Tarte Belle Hélène

Weisswein: **Amalaya 2011**, Hess / Salta-Argentina
Torrontes + Riesling

Rotwein: **Moma 2009**, U. Cesari / Emilia Romagna
Sangiovese, Cabernet Sauvignon. Rubicone

Die Gruppe C wünscht einen genussvollen Abend
Charly, Andy, Franz und Jürg

Apéro: Saumon mariné

(für 4 Personen) Marinierzeit: 4 Std.

Zutaten:

Lachs:

1/2	unbehandelte Zitrone
1	frischer Meerrettich (ca. 1/2 cm)
200 g	sehr frischer Lachs
	Salz, Pfeffer
1 Prise	gemahlener Koriander
75 g	geräucherter Lachs
1 EL	Crème fraîche
	Öl für die Förmchen

Noilly-Prat-Schaum:

2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
100 ml	Fischfond
50 ml	trockener Weißwein
75 ml	Noilly Prat
100 g	Sahne
40 g	kalte Butter
	Salz, Pfeffer
	Kräuterblättchen zum Garnieren

Zubereitung

Lachs

- Die Hälfte der Zitronenschale sehr dünn abschneiden und fein hacken
- Den Saft auspressen
- Den Meerrettich schälen und sehr fein hacken.
- Den frischen Lachs waschen, trockentupfen. Gräten mit einer Pinzette herauslösen.
- Das Lachsfleisch in sehr kleine Würfel schneiden und mit Zitronenschale, 1 EL Saft, Meerrettich, Salz, Pfeffer und Koriander mischen und zugedeckt 4 Std. kühl stellen.
- Dann den geräucherten Lachs fein schneiden und mit der Crème fraîche mischen.
- Die Masse abschmecken

Noilly-Prat-Schaum:

- Den Knoblauch fein hacken.
- Mit Fischfond und Wein ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen.
- Sieben und mit Noilly Prat und der Sahne auf etwa die Hälfte einkochen lassen.
- Die Butter in Flöckchen untermixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Tipp: Den Schaum als Garnitur auf den Lachsbrötchen verwenden: Ev. mit Sahne verfestigen.
- Die frische und die geräucherte Lachsmasse getrennt separat mit dem Spritzsack auf vorher bereitgestellte Toast Brötchen verteilen
- Mit Dill und / oder Meerrettichschaum garnieren

Primo: Coquille Saint-Jacques auf Blattspinat

(für 4 Personen)

Zutaten

16	Jakobsmuscheln (ca. 16 Stück)
600 g	tiefgekühlten Blattspinat
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
½ Glas	gewürzte Tomatensauce mit Basilikum (Spaghettisauce)
300 g	Mozzarella
Etwas	Gemüseboullion
	Kräuterbutter
	Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung

- Tiefgekühlten Blattspinat im Olivenöl mit gehackter Zwiebel und Knoblauch andämpfen
- 4 EL Wasser zugeben und 10 Minuten kochen
- Auf 4 kleine Gratinschälchen verteilen.
- Pro Portion mit der Tomatensauce 4 Nestchen machen. Auf jedes Nestchen 1 Jakobsmuschel (aufgetaut) legen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Mozzarella halbieren, in Scheiben schneiden und auf die Jakobsmuschel legen
- Zuletzt noch wenig Kräuterbutter auf den Mozzarella geben.
- Im vorgeheizten Backofen bei 220° (Umluft 200°) ca. 10 Minuten überbacken
- Mit Baguettes servieren.

Secondo: Lamm auf grünem Reis

(für 4 Personen) Zubereitung: 1 Std.10 Min.

4	Scheiben Lammkeule ohne Knochen (je ca. 180 g)
6	Zweige Rosmarin
4	Knoblauchzehen
6 EL	Olivenöl
400 ml	Kalbs- oder Lammfond (aus dem Glas)
1/8l	trockener Weißwein
2	Schalotten
200 g	Reis (Langkorn- oder Risottoreis)
je 1/2 Bund	Petersilie und Basilikum
-	einige Zweige Fenchelgrün (ersatzweise Dill)
-	abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Das Lammfleisch von Sehnen und größeren Fettstücken befreien, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Den Rosmarin waschen, Nadeln abzupfen.
- Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.
- In einer großen Pfanne mit Deckel 3 EL Öl erhitzen.

- Die Fleischscheiben darin von beiden Seiten kräftig anbraten. Den Rosmarin und den Knoblauch dazugeben.
- 100 ml Fond mit dem Wein mischen und angießen.
- Das Fleisch zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 1 Std. schmoren.
- Nach gut der Hälfte der Zeit die Schalotten schälen und fein hacken.
- Das übrige Öl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin anbraten.
- Den Reis untermischen und kurz mitbraten.
- Mit dem restlichen Fond und gut 200 ml Wasser aufgießen, zugedeckt bei sehr schwacher Hitze ca. 15 Min. garen. Dabei ab und zu durchrühren.
- Kräuter und Fenchelgrün waschen, von den Stielen zupfen und sehr fein hacken. Mit der Zitronenschale unter den Reis mischen.
- Reis mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt noch ca. 5 Min. ziehen lassen.
- Mit den Lammscheiben und dem Schmorfond servieren.

Dessert: Tarte Belle Hélène

(für 8 Personen)

Zutaten

Tarte

125 g.	Zucker
25 g	Butterflöckli
750 g	Birnen, halbiert, Kerngehäuse entfernt, in dünnen Schnitzen
2 EL	Williams
	ausgewallter Blätterteig (ca. 32 cm Dia.), dicht eingestochen

Schokoladerahm

½ dl	Rahm, flaumig geshlagen
150g	Rahmjoghurt Choco Truffes

Zubereitung

- Blechboden für die Torte (28 – 30 cm Dia.)einfetten, exakt mit Backpapier belegen.
- Zucker darauf verteilen und ca. 7 Min. in der Mitte des auf 220°C aufgeheizten Ofens karamellisieren, bis er hellbraun ist.
- Herausnehmen und Butterflöcklein darauf verteilen.
- Birnenschnitze fächerartig dicht auf den Karamell legen, dann ca. 10 Min. bei 220°C backen.
- Williams darüber träufeln.
- Blätterteig locker auf die Birnen legen und den Rand zwischen Birnen und Blechrand schieben.
- Ca. 15 Minuten bei 220°C fertigbacken, herausnehmen und 2 Min. stehen lassen und ev. den Saft abgiessen.
- Auf eine Tortenplatte stürzen und lauwarm oder kalt servieren.
- Rahm und Joghurt gut verrühren und zur Tarte servieren
- Tipp: Schokoladerahm mit Schokoladespänen verzieren.