

SCHÖSCHEN LUZERN



Das Menue

Vom 15. Mai 2012

Apéro

***Tartelettes mit pikantem
Eier-Tatar und Rauchlachs***

***Salat von Spargeln mit Rucola,
Mozzarella und Croûtons***

***Zitronen-Schweinsfilet
mit feinen Nudeln***

Ananas mit Himbeersauce

Die Weine vom

Weingut Rebhalde Fam. Hohl, Stäfa am Zürichsee

Weiss: Lattenberger Federweisser

Rot: Stäfener Cuvée Rebhalde

*En Guete wünscht die Gruppe D:
François Giaque und Andreas Faessli (abw.)*

Apéro-Tartelettes mit pikantem Eier-Tatar und Rauchlachs

(für ca. 32 Stück)



Zutaten

1 Frühlingszwiebel
1 Bund Schnittlauch
2 Zweige Dill
2 Zweige Kerbel
3 hart gekochte Eier
1 Esslöffel Meerrettichpaste
100 g Sauermilch
Salz und Pfeffer
150 g Rauchlachs, am Stück
32 Party-Tartelettes

Nach Belieben: Kräuter und/oder Zwiebel sprossen

Zubereitung

Die Frühlingszwiebel mitsamt schönem Grün fein hacken.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Dill und Kerbel fein hacken.

Die Eier schälen und mittelfein hacken. Die Eier mit den Kräutern und der Frühlingszwiebel in eine Schüssel geben.

Meerrettichpaste und Sauermilch zu den Eiern geben, mit Salz sowie etwas Pfeffer würzen und alles mischen.

Den Rauchlachs in etwa 1 cm grosse Würfel schneiden.

Das Eier-Tatar in die Apéro-Tartelettes füllen und je 1 Lachswürfel auf jede Tartelette geben. Nach Belieben mit Kräutern oder Zwiebel sprossen dekorieren.

Was man vorbereiten kann

Das Tatar kann man 3-4 Stunden im Voraus zubereiten und den Lachs in Würfel schneiden. Je nach Tartelettes-Sorte können diese auch einige Stunden vorher gefüllt werden, ohne dass sie weich werden.

Salat von Spargeln mit Rucola, Mozzarella und Croûtons

(für 4 Portionen)

Zutaten

8 weiße Spargeln
8 grüne Spargeln
Salz
2 Scheiben Toastbrot
½ Knoblauchzehe
3 Esslöffel Butter
1 Teelöffel grober, scharfer Senf
50 g Rucola
2 Teelöffel Honig
4 Esslöffel Essig
2 Esslöffel Rapsöl
Pfeffer, aus der Mühle
150 g Mozzarellaperlen



Zubereitung

Wer möchte, kann den Salat auch nur mit grünen oder weissen Spargeln zubereiten. Auch Bundkarotten oder im Winter Schwarzwurzeln lassen sich auf diese Weise zubereiten.

Beide Spargelsorten um etwa 3 cm kürzen. Die weissen Spargeln schälen, die grünen Spargeln nur wenn nötig am hinteren Ende schälen. Die Spargeln im Dampf oder in Salzwasser bissfest garen; dabei beachten, dass weisse und grüne Spargeln nicht die gleiche Garzeit haben. Auskühlen lassen.

Das Toastbrot entrinden und in feine Würfelchen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

In einer Bratpfanne die Butter erhitzen. Den Knoblauch und die Brotwürfelchen beifügen und goldbraun rösten.

Den Rucola waschen und gut abtropfen lassen.

Für die Sauce Senf, Honig, Essig und Rapsöl mischen und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Die Spargeln mit der Sauce mischen und dekorativ auf Tellern anrichten. Etwas Rucola darüber verteilen und mit Mozzarellaperlen sowie Croûtons bestreuen. Sofort servieren.

Was man vorbereiten kann

Die Spargeln können einen Tag im Voraus gekocht werden; unbedingt rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie wieder Zimmertemperatur haben. Auch die Croûtons und die Salatsauce können bereits ½ Tag im Voraus zubereitet werden; beide bis zur Verwendung bei Zimmertemperatur lagern.

Zitronen-Schweinsfilet mit feinen Nudeln

(für 4 Personen)

Zutaten

½ Bund Basilikum
Muskat
Salz und Pfeffer
1 Teelöffel Zucker
½ dl trockener Sherry
600 g Schweinsfilet
1 dl Rahm
½ Bund Petersilie
4 Esslöffel Olivenöl
1 dl Hühnerbouillon
100 g in Öl eingelegte Dörrtomaten
1 grosse Zitrone



Zubereitung

Die Zitrone heiss waschen. Den Saft von ½ Zitrone auspressen. Von der anderen Zitronenhälfte das Ende abschneiden, da es nicht verwendet wird; dann die Zitronenhälfte in 4 Scheiben schneiden und diese halbieren.

In einer Schüssel den Zitronensaft mit 2 Esslöffeln des Olivenöls mischen. Das Schweinsfilet in 8 Medaillons schneiden und mit den Zitronenscheiben in die Marinade geben. 10 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen Petersilien- und Basilikumblättchen hacken. Dörrtomaten in Streifen schneiden. Den Backofen auf 120 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

In einer Bratpfanne das restliche Öl erhitzen. Mit einem Messer die Marinade von den Medaillons und Zitronenscheiben abstreifen, auffangen und beiseitestellen. Die Medaillons mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Im heissen Öl auf jeder Seite 1½ Minuten kräftig braten. Auf die vorgewärmte Platte geben und im 120 Grad heissen

Ofen kurz nachgaren lassen.

Zitronenscheiben in den Bratensatz geben, mit dem Zucker bestreuen und auf jeder Seite 1 Minute braten. Zum Fleisch geben.

Den Bratensatz mit dem Sherry, der Bouillon und der aufgefangenen Marinade auflösen, dann gut zur Hälfte einkochen lassen. Den Rahm beifügen und die Sauce noch so lange kochen lassen, bis sie leicht bindet. Dann Petersilie, Basilikum und Dörrtomaten beifügen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und wenn nötig etwas Zucker abschmecken.

Die Medaillons auf Tellern anrichten, mit je 1 Zitronenscheibe belegen und mit Sauce umgiessen.

Ananas mit Himbeersauce

(für 2 Personen)



Zutaten

- 1 Babyananas
- 250 g Himbeeren
- ½ Päckli Vanillezucker
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 2 Kugeln Himbeersorbet (wahlweise Mango- oder Ananassorbet)

Zubereitung

Schopf und Strunk der Ananas abschneiden. Die Ananas der Länge nach vierteln. Das Fruchtfleisch aus der Schale schneiden (aber auf der Schale liegenlassen) und quer in mundgerechte Stücke schneiden. Die Ananasviertel auf einen Teller geben und mit Klarsichtfolie bedeckt kühl stellen.

6 schöne Himbeeren auf ein Küchenpapier setzen. Die restlichen Himbeeren in einen hohen Becher geben. Vanillezucker, Zucker und Zitronensaft beifügen und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Das Püree durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Bis zum Servieren ebenfalls kühl stellen.

Je 2 Ananasviertel auf Desserttellern anrichten und das Himbeerpüree als Streifen darüber geben. Je 1 Kugel Sorbet dazusetzen und das Dessert mit den beiseite gestellten Himbeeren garnieren.

**CHRUETER
CHOCHI
LUZERN**

www.chrueter-chochi.ch