

Chocheten vom 16. April 2015



Verantwortlicher: Andi Spichtig
Helfer: Stefan Küng
Marcel Meier



Menü:

- Zitronengrasschaum mit Crevettenspiessli
- Kaninchen gerollt im Speckmantel mit Senfschaumsauce, Spargeln und Reis
- Soufflé Glace Limoncello mit Sesamkrokant und Balsamico-Erdbeeren

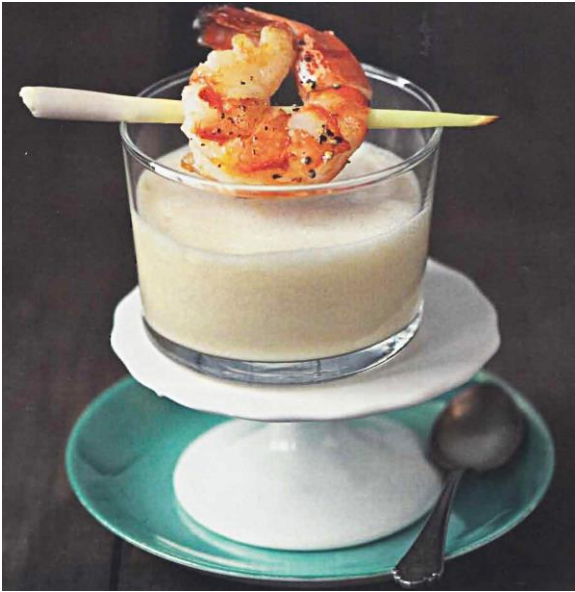


Wein:

- Chasselas Domaine de l'Oujonnet Grand Cru 2012
- Assemblage „Mas Gabinelle“ Faugères 2012

Chelleland Chuchi

Bauma



Zitronengrasschaum mit Crevettenspiessli

Zutaten:

- 1 EL Butter
- 2 Schalotten, grob gehackt
- 3 Stängel Zitronengras, inneres fein gehackt
- 1 EL Rohzucker
- 3 EL Limettensaft
- 2 dl Gemüsebouillon
- 1 dl Kokosmilch
- 1 dl Rahm
- 4 Blätter Gelatine in kaltem Wasser eingeweicht
- Salz und Pfeffer nach Bedarf
- 4 rohe Riesencrevetten, bis aufs Schwanzende geschält
- 2 Stängel Zitronengras längs halbiert
- wenig Sesamöl

Zubereitung:

Butter in einer Pfanne warm werden lassen
Schalotten und Zitronengras 2 Minuten andämpfen
Rohzucker begeben und 2 Minuten mitdämpfen
Limettensaft und Bouillon dazugiessen, aufkochen,
Hitze reduzieren, zugedeckt 15 Minuten köcheln
Kokosmilch dazugiessen, die eingeweichten
Gelatineblätter einrühren, pürieren, würzen und
durchs Sieb streichen.

Geschlagenen Rahm darunterziehen

Riesencrevetten an die Zitronengrasspiesse
stecken

Sesamöl in einer Bratpfanne heiss werden lassen
Spiessli rundum 2 Minuten braten, herausnehmen
und würzen

In Gläser, Glasschälchen oder Suppentassen
einfüllen und mindestens 3 Stunden kühlen.

Crevettenspiessli darauf verteilen

Chelleland Chuchi

Bauma

Kaninchen gerollt im Speckmantel mit Senfschaumsauce, Spargeln und Reis



HAUPTGERICHT FÜR 4 PERSONEN

- ¼ Bund Thymian
- 12 Kaninchenfilets
- Salz, Pfeffer
- 4 EL grobkörniger Dijon-Senf
- 12 Tranchen Bratspeck
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Öl
- 2 dl Weisswein
- 2 dl Kalbsfond
- 100 g Crème fraîche
- 1 EL feiner Dijon-Senf

1. Backofen auf 165 °C vorheizen. Thymianblättchen von den Stielen zupfen. Kaninchen mit Salz, Pfeffer, Thymian-

blättchen und der Hälfte des grobkörnigen Senfs würzen. Mit je 1 Specktranche umwickeln. Kaninchen 25-30 Minuten im Ofen garen, bis die Kerntemperatur des Fleisches 65 °C beträgt.

2. Zwiebel hacken, im Öl andünsten. Mit Wein ablöschen. Fast ganz einkochen lassen. Fond dazugeben, auf die Hälfte einkochen lassen. Sauce durch ein feines Sieb passieren. Crème fraîche, Dijon- und restlichen grobkörnigen Senf portionenweise in die Sauce rühren. Sauce nicht mehr aufkochen lassen, damit sie nicht scheidet. Kaninchen tranchie-

ren und mit der Senfsauce servieren. Dazu passen Tagliatelle oder Polenta.

TIPPS

- In der «Dame de l'Aquitaine» wird dazu saisonales Gemüse serviert.
- Statt der Kaninchenfilets wird ein ganzes, ausgelöstes Kaninchen verwendet. Es wird zudem mit Kaninchennierchen gefüllt.

ZUBEREITUNG ca. 30 Minuten
+ 25-30 Minuten im Ofen garen
**Pro Person ca. 42 g Eiweiss, 37 g Fett,
4 g Kohlenhydrate, 2300 kJ/550 kcal**

Chelleland Chuchi

Bauma



Soufflé Glace Limoncello mit Sesamkrokant und Balsamico Erdbeeren

Dessert für 4 Personen
Für 4 Gläser à ca. 2 dl

½ Bio-Zitrone
50 g Zucker
4 Eier
3 EL Limoncello
2 dl Rahm

Sesamkrokant:

2 EL Sesamsamen
2 EL Zucker

1. Für den Krokant Sesam in einer beschichteten Pfanne rösten, bis er leicht Farbe annimmt. Zucker beigegeben und unter gelegentlichem Rühren leicht schmelzen, bis er am Sesam klebt und sich erste Klümpchen bilden. Auf Backpapier geben und auskühlen lassen.

2. Gläser mit Backpapierstreifen so umwickeln, dass die Papierstreifen ca. 2 cm über den Glasrand ragen. Papier mit einem Klebstreifen fixieren. Für die Souffléglace Zitronenschale fein abreiben, Zitrone auspressen. Saft und Schale mit dem Zucker in einer grossen Schüssel über einem Wasserbad erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Eier trennen. Eigelb zum Sirup in die Schüssel geben. Masse über dem Wasserbad schlagen, bis sie luftig und zähflüssig ist. Schüssel vom Wasserbad nehmen. Masse weiterschlagen, bis sie kalt ist. Gut die Hälfte des Limoncellos darunterrühren. Eiweiss und Rahm separat steif schlagen und sorgfältig unter die Masse heben. In die vorbereiteten Gläser giessen und mindestens 6 Stunden tiefkühlen.

3. Papierstreifen entfernen. Mit einem kleinen Apfelsausstecher je 1 Kugel aus der Souffléglace stechen. Restlichen Limoncello in die Mulden giessen. Sesamkrokant auf die Souffléglaces streuen. Sofort servieren.

TIPP Anstelle von Limoncello Zitronensirup verwenden.

Zubereitung ca. 45 Minuten
+ mind. 6 Stunden kühl stellen

Pro Person ca. 8 g Eiweiss, 24 g Fett,
5 g Kohlenhydrate, 1200 kJ/290 kcal