



**Chelleland-Chuchi Bauma**

**Chochete vom 15. Mai 2014**

Verantwortlicher: Fredy Gubler  
Mitwirkende: Paul Feurer  
Mano Reichling

## **Menue**

Bärlauchsuppe mit Morchelschaum

Kleine Spargelterrinen mit Morcheln und Spargel Hummer Terrine  
auf Frühlingsalat

Marinierter Hohrückenbraten  
mit Rosmarin Bratkartoffeln

Süßes Reisköpfchen mit Erdbeersauce  
Und Waldmeistersorbet

Weine: Riesling Spätlese  
Burg Schiterberg Spätlese

---

## Bärlauchsuppe mit Morchelschaum

Für 12 Personen

6 Kartoffeln geschält und gewürfelt  
3-4 Zwiebeln gehackt  
Olivenöl  
1.5 – 2 lt. Geflügelfond  
100 gr. Bärlauchblätter oder ersatzweise Bärlauchpesto  
500 ml Rahm  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
wenig Muskatnuss  
Butter zum verfeinern

### Morchelschaum

ca. 10 getrocknete Morcheln  
250 ml Rahm  
Salz  
3 EL Madeira

Olivenöl in Pfanne erhitzen  
Zwiebeln anschwitzen  
Mit Geflügelfond ablöschen  
Kartoffeln zugeben  
köcheln lassen bis die Kartoffeln weich sind  
das ganze etwas reduzieren  
Pesto zugeben  
Nochmals reduzieren und pürieren  
Rahm zugeben  
mit Butter verfeinern  
abschmecken

### Morchelschaum

Morcheln im Mörser gut zerstoßen  
Rahm steif schlagen  
Salz Morchelpulver und Madeira unterrühren  
Tupfer auf Suppe anrichten

# Bärlauchsuppe mit Morchelschraum

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std. 15 Min.

Für die geeiste Bärlauchsuppe

20 g Bärlauchblätter (ersatzweise

1–2 EL Bärlauchpesto)

300 ml Geflügelfond

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

2 g Agar-Agar

Für die warme Bärlauchsuppe

1–2 Kartoffeln

2 Schalotten

1 EL Olivenöl

600 ml Geflügelfond

30 g Bärlauchblätter (ersatzweise

3 EL getrockneter Bärlauch)

150 g Sahne

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

1 EL Butter

Bärlauchblätter zum Garnieren

Für den Morchelschraum

4–5 getrocknete Morcheln

100 g Sahne

Salz

1 EL Madeira

1 Für die geeiste Bärlauchsuppe

die Bärlauchblätter waschen und

blanchieren. Mit dem Geflügel-

fond sowie Salz und Pfeffer fein

pürieren; in einen kleinen Topf

geben. Das Agar-Agar unter

den Fond rühren und die Suppe

3–5 Minuten kochen lassen. Die

Suppe 1–2 cm hoch in Whisky-

tumbler füllen; kalt stellen.

2 Für die warme Bärlauchsuppe

die Kartoffeln schälen und in

Würfel schneiden. Die Schalot-

ten schälen und fein würfeln.

3 Das Olivenöl in einem Topf

erhitzen und die Schalotten darin

andünsten; mit dem Geflügel-

fond ablöschen. Die Kartoffel-

würfel dazugeben und alles offen

köcheln lassen, bis die Kartoffeln

weich sind und der Fond um

etwa ein Drittel reduziert ist.

4 Die Bärlauchblätter waschen,

blanchieren und ausdrücken.

Mit der Sahne zu den Kartoffeln

geben. Nochmals alles reduzie-

ren, dann mit Salz, Pfeffer und

Muskat abschmecken. Die Butter

hinzufügen. Die Suppe pürieren

und durch ein Sieb passieren.

5 Für den Morchelschraum die

Morcheln im Mörser oder in

einer elektrischen Kaffeemühle

sehr fein zermahlen. Die Sahne

steif schlagen. Mit Salz, Madeira

und etwa der Hälfte des Mor-

chelpulvers würzen.

6 Zum Anrichten die warme

Bärlauchsuppe auf die geeiste

gießen, dabei das Glas nicht ganz

füllen. Zum Schluss den Mor-

chelschraum auf die warme Bär-

lauchsuppe geben, das restliche

Morchelpulver daraufstreuen

und jede Portion mit einem Bär-

lauchblatt garnieren.



**Spargelterrine mit Morcheln und Ackerminzbutter**

für eine Terrineform von 20 cm Länge und 1/2 l Inhalt

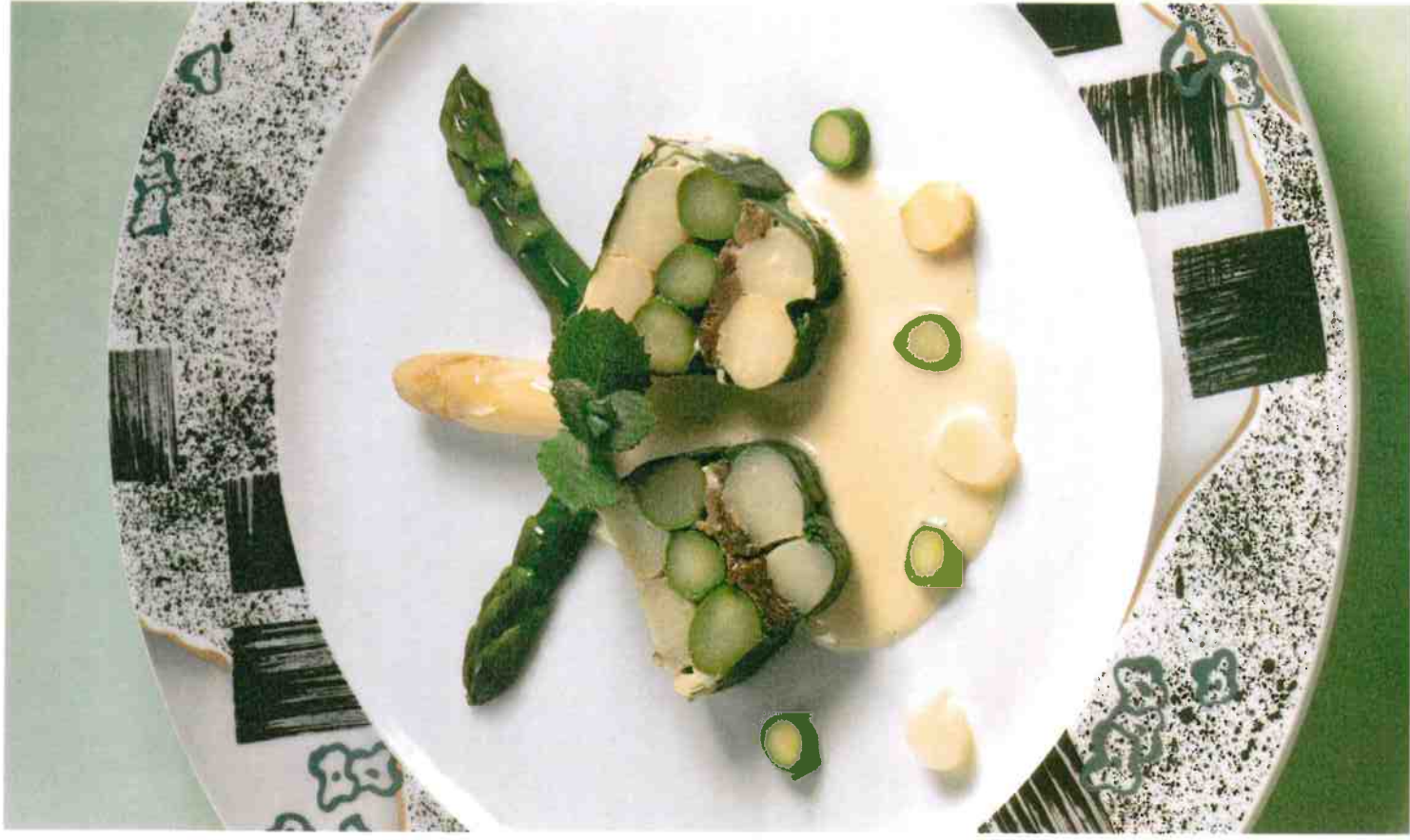
**Terrine**

- 4 dicke weiße Spargel,**
- 22 mm Durchmesser**
- 6 dicke grüne Spargel**
- 50 g frische Morcheln**
- Meersalz**
- Pfeffer, frisch gemahlen**
- 10 g Butter**
- 1 kleine Schalotte, fein gehackt**
- 2 EL trockener Weißwein**
- 1/2 dl/50 g Rahm/süße Sahne**
- 1 Freilandei**
- 12 größere Bärlauchblätter, blanchiert**

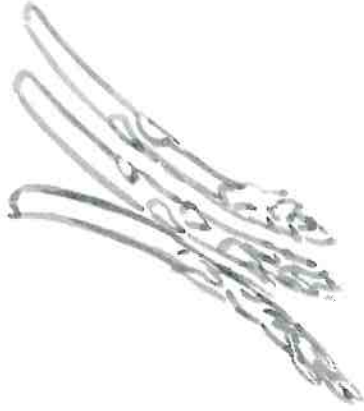
**Ackerminzbutter**

- 10 Ackerminz- oder Pfefferminzblätter**
- 1 EL fein gehackte Schalotten**
- 1 dl/100 ml trockener Weißwein**
- Meersalz**
- Pfeffer, frisch gemahlen**
- 1/2 dl/50 g Rahm/süße Sahne**
- 100 g kalte Butterstückchen**

1. Die Terrineform ausbuttern. Mit Alufolie auskleiden und diese mit Butter einstreichen. Nur so kann man die Terrine später problemlos stürzen und die Folie abziehen. Die Form mit den blanchierten Bärlauchblättern auslegen.
2. Für die Ackerminzbutter die Minzblätter mit den Schalotten und dem Weißwein in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Flüssigkeit vollständig einkochen lassen. Den Rahm angießen, durch ein Sieb passieren. Zur Hälfte einkochen lassen.
3. Den weißen Spargel großzügig schälen und das Ende kappen. Die Stangen in reichlich Salzwasser etwa 20 Minuten garen. Aus dem Sud nehmen. Die Spitzen wegschneiden. Beim grünen Spargel das untere Drittel schälen, das Ende kappen. Die Stangen im Salzwasser etwa 8 Minuten garen. Sofort im Eiswasser abkühlen. Herausnehmen. Spitzen wegschneiden.
4. Die Morcheln längs halbieren und unter fließendem Wasser reinigen, trocknen. Die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit den Schalotten in der Butter kurz dünsten. Den Weißwein und den Rahm angießen,



- aufkochen, die Pfanne von der Kochplatte nehmen. Die Morcheln herausfischen. Die Flüssigkeit unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen zum verquirlten Ei geben.
5. Die Spargelstangen und die Morcheln gemäß Abbildung in die Formschichten. Die Eimasse sorgfältig darüber gießen. Die Terrine im heißen Wasserbad im Ofen bei 200 °C 20 bis 25 Minuten pochieren (fest werden lassen). Siehe auch Seite 41.
6. Die Spargelspitzen längs halbieren. Im Spargelsud erwärmen.
7. Die Terrine aus der Form nehmen. Die Folie entfernen. Die Terrine mit einem scharfen Messer in 8 Scheiben schneiden.
8. Die Ackerminzsauce aufkochen. Die Butterstückchen unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen unterrühren, nicht mehr kochen.
9. Mit der Sauce auf den vorgewärmten Tellern einen Spiegel gießen, die Terrine darauf anrichten. Mit den Spargelspitzen und der Ackerminze garnieren.





Vorspeisen

### Spargel-Hummer-Terrine mit Frühlingsalat

für eine Terrineform von 20 cm Länge und ca. 1/2 l Inhalt

**300 g gekochter Hummer**

**80 g Lachsfilet, grob geschnitten**

**1 Freilandeier**

**1 Becher (1,8 dl/180 g) gut gekühlter Rahm/süße Sahne**

**1 TL kalte Butter**

**2 große weiße Spargel**

**100 g große Spinatblätter**

Salat

**4 Portionen Saison-Blattsalat**

**500 g grüner Spargel**

Schnittlauchöl

**30 g Schnittlauch**

**1 dl/100 ml Olivenöl nativ extra**

**Meersalz, Pfeffer**

1. Den weißen Spargel großzügig, beim grünen Spargel nur das untere Drittel schälen, die Enden kappen. Im Dampf weich garen, weißen Spargel 20 Minuten, grünen Spargel 7 Minuten. Erkalten lassen.

2. Hummer, Lachs und Ei fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, 30 Minuten kühl stellen. Nach und nach den gut gekühlten Rahm und die Butter unterrühren. Kühl stellen.

3. Spinat blanchieren, im Eiswasser (Wasser mit Eis) abschrecken, auf einem Küchentuch ausbreiten.

4. Die Terrineform einbuttern, mit den Spinatblättern auskleiden. Die Blätter sollen 3 cm über den Rand reichen.

Die Hälfte der Terrinemasse einfüllen. Die weißen Spargelstangen in Spinat einwickeln und darauf legen. Restliche Masse darüber verteilen, gut andrücken. Spinatblätter darüber einschlagen. Mit einer eingebutterten Alufolie decken.

5. Eine ofenfeste Form mit einem Geschirrtuch auslegen. Die Terrineform in den Topf stellen. Bis auf 2/3 Höhe mit handwarmem Wasser füllen. Die Terrine im vorgeheizten Ofen bei

120 °C Grad 35 Minuten pochieren. Auskühlen lassen. Für 8 Stunden kühl stellen.

6. Den Schnittlauch fein schneiden und zum Öl geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Die Terrineform kurz in heißes Wasser tauchen. Den Rand mit dem Messer sorgfältig lösen. Terrine auf eine Unterlage stürzen und in 15 mm dicke Scheiben schneiden. Anrichten (siehe Umschlag).

# Die besten Frühlingsrezepte



# Marinierter Hohrückenbraten

Für 6–8 Personen

Marinieren: etwa 12 Stunden  
Vorbereiten: etwa 15 Minuten  
Braten: 60–70 Minuten  
Sauce: etwa 15 Minuten

6 Rüebli

½ Staudesellerie

1 Zwiebel

2 Lorbeerblätter

4 Nelken

1–1,3 kg Rindshohrücken

6 Thymianzweige

½ Teelöffel grob zerdrückte schwarze Pfefferkörner

1 Liter Rotwein

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

2–3 Esslöffel Bratbutter oder Olivenöl

2½ dl Kalbsfond oder ersatzweise leichte Fleischbouillon

50 g Butter

1 Esslöffel Mehl

Der Hohrücken gehört zu den zartesten Rindfleischstücken, und in Grossmutter's Küche war das leicht durchzogene, sehr saftige Fleisch überaus beliebt. Mit dem wirtschaftlichen Aufschwung geriet der Hohrücken jedoch in den Schatten von Filet, Entrecôte & Co. Entdeckt haben ihn viele Leute wieder in Form von Steaks als Spezialität für den Gartengrill. Wie gut aber Hohrücken auch als Braten schmeckt, zeigt dieses Rezept, in welchem man das Fleisch vor der Zubereitung in einer Rotweinmarinade über Nacht ziehen lässt.

1 Die Rüebli schälen und in Stengelchen schneiden. Den Staudesellerie rüsten, dabei zarte Blätter an den Zweigen belassen. Den Sellerie ebenfalls in Stengelchen schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und mit den Lorbeerblättern und den Nelken bestecken.

2 Den Rindshohrücken in eine Schüssel legen. Die vorbereiteten Gemüsezutaten, die Thymianzweige und die zerdrückten Pfefferkörner beifügen. Alles mit dem Rotwein übergiessen und zugedeckt an einem kühlen Ort etwa 12 Stunden stehen lassen.

3 Den Ofen auf 150 Grad vorheizen.

4 Den Hohrücken aus der Weinmarinade nehmen und mit Küchenpapier trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gemüse ebenfalls herausnehmen und abtropfen lassen.

5 In einem Bräter die Bratbutter oder das Olivenöl erhitzen. Den Hohrückenbraten rundum kräftig anbraten. Mit der Marinade ablöschen. Etwa 3–4 Minuten einkochen lassen. Dann den Kalbsfond oder die Bouillon und das Marinadengemüse beifügen. Den Braten ungedeckt auf der zweituntersten Rille des 150 Grad heissen Ofens einschieben und 60–70 Minuten garen; dabei zwei- bis dreimal wenden.

6 Den Braten aus der Sauce nehmen und in doppelt gefaltete Alufolie wickeln. Die Sauce durch ein Sieb giessen. Saucenflüssigkeit und Gemüse getrennt beiseite stellen.

7 Die Hälfte der Butter in einer mittleren Pfanne schmelzen. Das Mehl

beifügen und unter Rühren andünsten. Mit der Saucenflüssigkeit ablöschen und auf kleinem Feuer 8–10 Minuten leise kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

8 In einer zweiten Pfanne in der restlichen Butter das Bratgemüse kurz erhitzen und abschmecken.

9 Den Hohrückenbraten in Scheiben aufschneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit etwas Sauce überziehen und mit dem Gemüse garnieren. Die restliche Sauce separat dazu servieren.

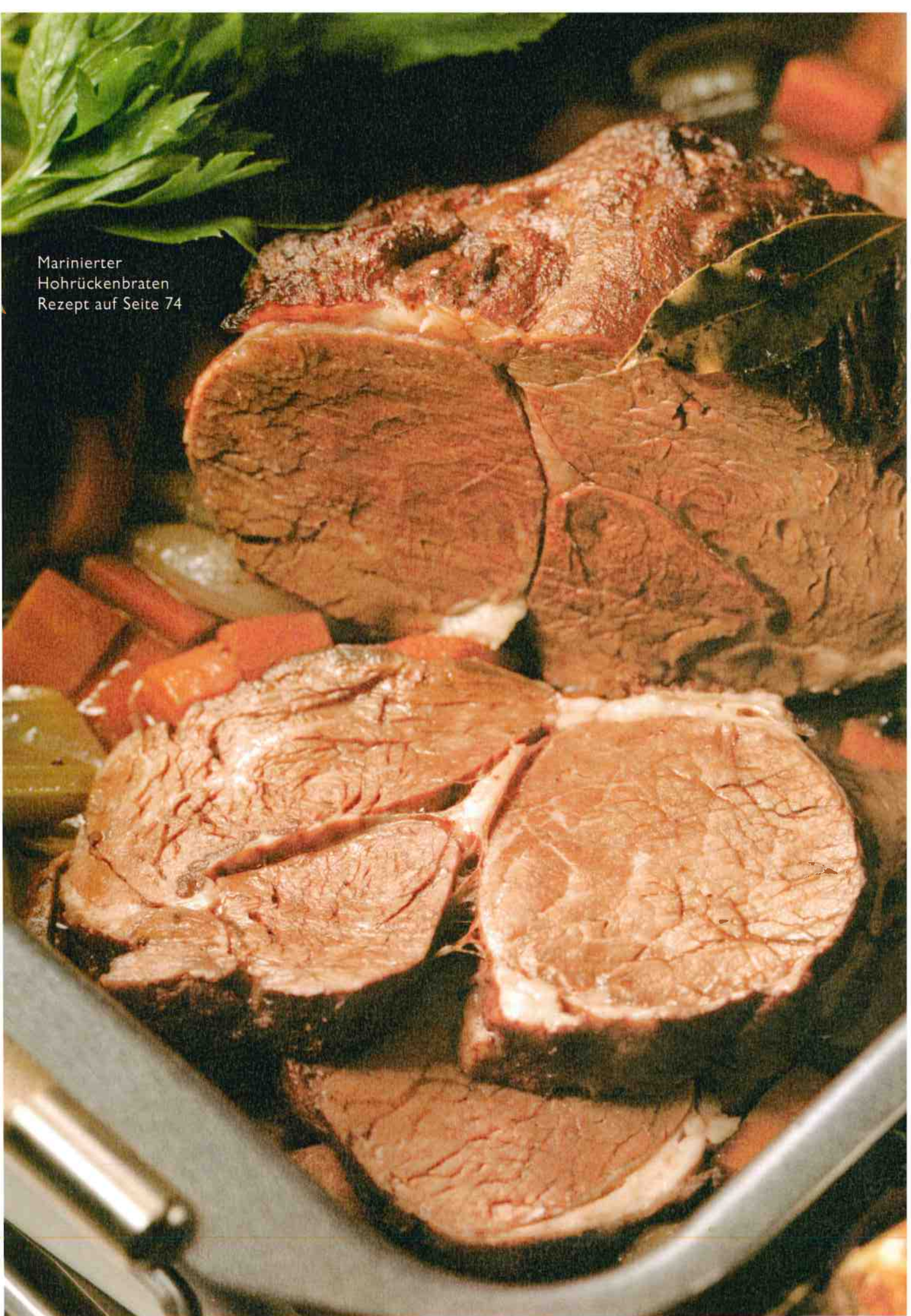
Als Beilage passen Kartoffelstock, nach Belieben mit etwas Sellerie gemischt, eine Polenta oder Nudeln.

## Tip

Wenn man beim Probieren einer fertigen Sauce das Gefühl hat, dass ihr der letzte Pfiff fehlt, gibt es verschiedene Möglichkeiten, sie nachzuwürzen:

- Ein Spritzer Worcestershiresauce bekommt allen Saucen gut, die Rindfleisch begleiten.
- Eine Messerspitze Liebig's Fleischextrakt (ungewürzter, eingedickter reiner Fleischsaft) rundet alle Saucen ab.
- Einige Tropfen Zitronensaft verleihen vor allem Rahm- und Buttersaucen eine ganz leichte Säure.
- Ein Spritzer Noilly Prat (trockener französischer Wermut) oder Cognac kann eine Sauce ebenfalls aromatischer machen.

Marinierter  
Hohrückenbraten  
Rezept auf Seite 74







### Süßes Reisköpfchen mit Erdbeersauce und Waldmeistersorbet

für 8 Personen

Reisköpfchen

50 g Rundkornreis

10 g schwarzer Klebereis

1/2 l Milch

1/2 Vanilleschote, längs halbiert

1 Prise Meersalz

100 g Zucker oder Akazienhonig

6 eingeweichte Gelatineblätter

1/2 l/500 g Rahm/süße Sahne

Erdbeersauce

400 g reife Erdbeeren

wenig Zitronensaft

wenig Zucker oder Akazienhonig

Waldmeistersirup

1/2 l Wasser

750 g Zucker

1/2 unbehandelte Zitrone,

in Scheiben

100 g Waldmeisterblüten, bei

Sonnenschein gepflückt

Waldmeistersorbet

3,75 dl/375 ml Sekt oder

Champagner

1,75 dl/175 ml Waldmeistersirup

1/2 dl/50 ml Zitronensaft

1. Rundkornreis und schwarzen Reis mit der Milch, der Vanilleschote und

der Prise Salz aufkochen, bei kleiner Hitze unter häufigem Rühren weich garen. Den Zucker unterrühren. Das Vanillemark auskratzen und unterrühren. Die ausgedrückte Gelatine unter den noch heißen Reis rühren. Etwas auskühlen lassen. Den Rahm steif schlagen und unterziehen. Die Masse in eingebutterte Portionenförmchen oder in eine Gugelhupfform füllen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

2. Für die Erdbeersauce die Beeren entstielen, je nach Größe zerkleinern, pürieren. Das Püree mit Zitronensaft und Zucker abrunden.

3. Für den Waldmeistersirup Wasser, Zucker und Zitronenscheiben aufkochen, über die Blüten gießen. 30 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Tuch oder ein Sieb passieren.

4. Für das Sorbet sämtliche Zutaten verrühren. In der Eismaschine oder im Tiefkühler fest werden lassen.

5. Den Rand der Förmchen mit einem Messer sorgfältig lösen. Kurz in heißes Wasser tauchen. Mit der Erdbeersauce einen Spiegel gießen. Das Reisköpfchen dazu anrichten. Je 1 Kugel Waldmeistersorbet (30 Minuten vor dem Portionieren in den Kühlschrank stellen) auf die Sauce setzen.

