



## Chochete vom 13. September 2012

### MENU

Morchel-Mouse  
auf Ruccola-Salat

\*\*\*

Lammracks mit Senf-Nuss-Kruste  
mit Kohlrabi-Spinat-Bergkäse Auflauf

\*\*\*

Marroni-Crème brûlée

### WEINE

Weiss:



\*\*\*

Rot:



Küchenchef: Marcel Meier

Helfer: Tom Isler  
Mano Reichling



## Morchel-Mousse

2. Vorspeise für 6 Personen

Zubereitung: ca. 35 Minuten

Dämpfen: ca. 25 Minuten

Kühi stellen: ca. 3 Stunden

300 g	mehligkochende Kartoffeln, geschält, in Stücke geschnitten
1	kleine Zwiebel, fein gehackt
½	Knoblauchzehe, gepresst
	Butter zum Dämpfen
150 g	frische Morcheln, geputzt, fein gehackt
0,5 dl	Gemüsebouillon
2 Blatt	Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1	Eiweiss, steif geschlagen
2 dl	Rahm, steif geschlagen

2–3 Handvoll Löwenzahn, zum Garnieren  
Balsamico-Essig und Rapsöl zum Beträufeln

**1** Kartoffeln im Dampfkorbchen 20–25 Minuten weich garen.

**2** Zwiebel und Knoblauch in Butter andämpfen. Morcheln dazugeben, mitdämpfen. Mit Bouillon ablöschen, zugedeckt 5–8 Minuten köcheln. Flüssigkeit verdampfen lassen, beiseitestellen.

**3** Kartoffeln herausnehmen, noch heiss durch das Passe-vite treiben. Gut ausgedrückte Gelatine unter Rühren zu den Kartoffeln geben, würzen, zugedeckt auskühlen lassen.

**4** Morcheln unter die Kartoffeln rühren. Eischnee und Rahm sorgfältig darunter-

ziehen. Zugedeckt im Kühlschrank 2–3 Stunden fest werden lassen.

**5** Aus der Mousse mit 2 Esslöffeln Quenelles abstechen, in Schüsselchen anrichten, garnieren, mit Balsamico-Essig und Öl beträufeln.

### INFOS

■ Die Mousse kann ½ Tag im Voraus zubereitet werden, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

■ Statt frische 15 g getrocknete, eingeweichte Morcheln verwenden.

■ Mousse und Garnitur mit Bärlauchöl beträufeln: 6–8 feine Bärlauchblätter hacken, mit 2 dl Rapsöl mischen. Etwas Bärlauchöl über Mousse und Garnitur träufeln.





# Lammracks mit Senf-Nuss-Kruste und Haselnussauce

**Saison:** Herbst bis Frühjahr

**Zeitaufwand:**

Vorbereiten: 20 Minuten

Fleisch und Sauce: 20 Minuten

Nachgaren: 1–1½ Stunden

Für 4 Personen

80 g Haselnusskerne

**Senfkruste:**

40 g weiche Butter

40 g gemahlene Haselnüsse

1 Eigelb

2 Esslöffel körniger Senf

1 Bund Kerbel

**Fleisch:**

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Bund Petersilie

2 Lammracks

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

2–3 Esslöffel Olivenöl

60 g Butter

200 ml Weisswein

½ Teelöffel Fleischextrakt oder ganz wenig Bouillonpaste

- 1 Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- 2 Die Haselnüsse auf ein Blech geben und im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 10–15 Minuten rösten; dabei die Nüsse auf dem Blech 2- bis 3mal durchrütteln. Noch warm auf ein Küchentuch geben und die braunen Häutchen abrubbeln. Dann die Nüsse mit dem Zwiebelhacker oder dem Wiegemesser nicht zu fein hacken; auf keinen Fall mahlen, da sie sonst zu mehlig werden.
- 3 Für die Kruste die Butter in einer Schüssel durchrühren, bis sich kleine Spitzchen bilden. Gemahlene Haselnüsse, Eigelb und Senf darunterrühren. Den Kerbel hacken und ebenfalls daruntermischen. Jeweils die Hälfte der Masse auf ein Stück Klarsichtfolie geben und in der Länge und Breite der Lammracks ausstreichen. Bis zur Verwendung kühl stellen.
- 4 Den Ofen auf 80 Grad vorheizen und eine Gratinform mitwärmen.
- 5 Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr fein hacken, ebenso die Petersilie.

## Italienisches Zucchettigemüse

750 g Zucchetti rösten, jedoch nicht schälen. In fingerdicke Stengeln schneiden. 2–3 Frühlingszwiebeln mitsamt schönem Grün hacken. 2 Knoblauchzehen schälen und fein hacken. 1 Peperoncino der Länge nach halbieren, entkernen und in feinste Streifen schneiden. Gut 50 ml Olivenöl in einer weiten Bratpfanne erhitzen. Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Peperoncino darin andünsten. Dann die Zucchetti befügen und auf kleinem Feuer etwa 10 Minuten unter häufigem Wenden braten; sie sollen dabei leicht Farbe annehmen. Unmittelbar vor dem Servieren 1 Bund Basilikum in feinste Streifen schneiden, unter die Zucchetti mischen und das Gemüse sparsam mit Salz und reichlich Pfeffer würzen.



**6** Die Lammracks mit Salz und Pfeffer würzen. Im heissen Olivenöl von beiden Seiten insgesamt nur gerade 2½–3 Minuten anbraten; das Fleisch muss ausser einem kleinen Rand innen noch roh sein, ebenso die Knochen. In die vorgewärmte Form geben und in der Mitte des 80 Grad warmen Ofens 1–1½ Stunden nachgaren lassen.

**7** Inzwischen im Bratensatz 20 g Butter schmelzen. Zwiebel, Knoblauch und die gehackten Haselnüsse darin unter Wenden 2–3 Minuten dünsten. Den Weisswein dazugliessen, Fleischextrakt oder Bouillonpaste befügen und alles um etwa einen Drittel einkochen lassen. Beiseite stellen.

**8** Kurz vor dem Servieren den Backofen auf 230 Grad einstellen. Die Lammracks herausnehmen, mit der Senfkruste belegen, das Fleisch sofort wieder in der Mitte des Ofens einschieben und 6–10 Minuten überbacken.

**9** Inzwischen die Haselnussauce nochmals aufkochen. Die Petersilie befügen. Dann die restliche Butter in Flocken in die leicht kochende Sauce geben und einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**10** Die Lammracks in Koteletts aufschneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Haselnussauce umgossen. Sofort servieren.

**Beilage:** Gut passen Bratkartoffeln, Mandelspätzli (Rezept Seite 102), Safran-Reis-Küchlein (Rezept Seite 118), Italienisches Zucchettigemüse (Rezept nebenan) oder Rahmwirsing.

## Was man vorbereiten kann

Bereits am Vorabend können die Haselnüsse geröstet und die Senfkruste zubereitet werden. Auch die Sauce kann vorbereitet werden: Zwiebel und Knoblauch sehr fein hacken (Punkt 6, ohne Petersilie) und anstatt im Bratensatz in einem kleinen Topf in der Butter andünsten, dann nach Rezept (Punkt 8) weiterfahren.

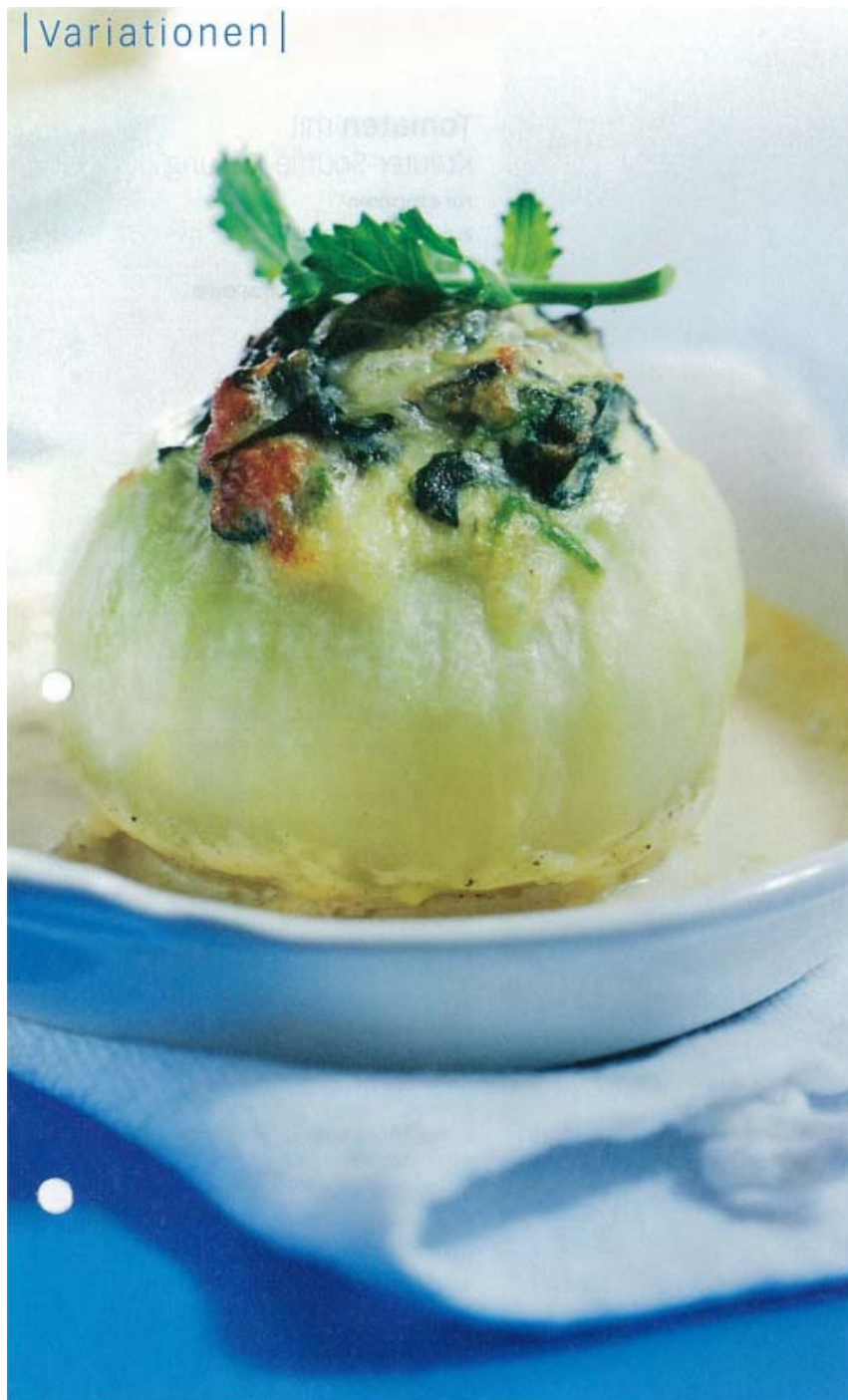
## Wenn man für weniger/mehr Gäste kocht

2 Personen: Die Rezeptmenge halbieren, jedoch für die Sauce 100 ml Weisswein verwenden.  
Mehr Gäste: Die Rezeptmenge der Gästezahl entsprechend vervielfachen.





## | Variationen |



## Kohlrabi mit Spinat-Bergkäse-Füllung

Für 4 Personen

Zubereitung: ca. 45 Minuten

Backen: ca. 25 Minuten

1 ofenfeste Form von ca. 22 cm Ø

Butter für die Form

4 Kohlrabi, je ca. 230 g, geschält

### Füllung:

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

Butter zum Dämpfen

300 g Spinat, blanchiert, abgetropft, ausgedrückt

3 Eier, verquirlt

1 dl Halbrahm

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Muskatnuss

100 g Bergkäse, gerieben

20 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten

wenig Bergkäse, gerieben, zum Bestreuen

2 dl Gemüsebouillon

1,8 dl Saucenhalbrahm

Pfeffer aus der Mühle

**1** Kohlrabi im Dämpfkörbchen 20 Minuten dämpfen, herausnehmen.

**2** Füllung: Zwiebel und Knoblauch in Butter andämpfen. Spinat dazugeben, 5 Minuten mitdämpfen. Eier und Rahm verrühren, würzen, zum Spinat geben, dabei ständig hin- und herbewegen. Sobald das Ei leicht zu stocken beginnt, sofort von der Platte ziehen. Käse daruntermischen.

**3** Von den Kohlrabi einen Deckel wegschneiden. Kohlrabi mit einem Löffel bis auf einen ca. 1 cm breiten Rand aushöhlen. Die Hälfte des Kohlrabi-Innenen fein hacken und unter die Füllung mischen. Rest in der Form verteilen oder z. B. unter einen Reis mischen. Kohlrabi in die ausgebutterte Form stellen. Füllung darin verteilen, Butter daraufgeben, mit Bergkäse bestreuen. Kohlrabideckel daneben in die Form legen. Bouillon, Saucenrahm und Pfeffer verrühren, in die Form giessen.

**4** In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten backen.

### INFOS

■ Dazu passen Nudeln, Bratkartoffeln oder Reis.

■ Füllung zusätzlich mit Schinkenwürfeln anreichern.



## Marroni-Crème brûlée

Für 6 Förmchen von je 1,5 dl Inhalt

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Pochieren: ca. 35 Minuten

Kühl stellen: ca. 3 Stunden

2,5 dl Rahm

2,5 dl Milch

4 EL Zucker

1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten

110 g Marronipüree, aufgetaut

1 EL Kirsch, nach Belieben

4 Eier

### Garnitur:

6 EL Zucker zum Caramelisieren

110 g Marronipüree, aufgetaut

**1** Rahm, Milch, Zucker und Vanillestängel aufkochen. Marronipüree, nach Belieben Kirsch und Eier verrühren. Vanillemilch unter Rühren zu den Eiern geben. Vanillestängel entfernen. Masse in die Förmchen füllen. Förmchen auf einen Lappen in ein ofenfestes Geschirr stellen. Geschirr mit siedend heissem Wasser bis zu  $\frac{2}{3}$  der Förmchenhöhe auffüllen. Mit Klarsichtfolie bedecken. Crème brûlée im auf 90°C vorgeheizten Ofen 35–40 Minuten pochieren.

**2** Förmchen herausnehmen, auskühlen lassen und mindestens 3 Stunden oder über Nacht kühl stellen.

**3** Zum Caramelisieren Zucker auf der Crème verteilen. Direkt unter dem auf höchster Stufe vorgeheizten Backofengrill 3–5 Minuten caramolisieren oder mit dem Bunsenbrenner abflämmen. Crème brûlée mit Vermicelles garnieren, servieren.

### INFOS

■ Die Crème kann auch im Dampfgarer zubereitet werden. Die Masse in ofenfeste Förmchen füllen, mit Klarsichtfolie bedecken und 35–40 Minuten Dampfgaren. Crème auskühlen lassen und dann caramolisieren.

■ Nach Belieben mit flaumig geschlagenem Rahm servieren.

Mehr Marroni-Desserts gibt es unter [www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

► [rezepte-marroni](#)



REZEPTE UND STYLING: JUDITH GIMÜR-STALDER. FOTOS: RUTH KÖNIG; GELBER TELLER: HERRMANN IM TOPFERHUS, LANGNAU I.E.