

Chelleland-Chuchi Bauma  
Chochete vom 17. Februar 2011

Labskaus King Style

Coq au vin

Chriesicrème

Weine:

Gewürztraminer Alsace AOC Baron de Hoën  
Savigny-les-Beaune AOC Albert Bichot

Kochender: Mano Reichling  
Thomas Hilpert  
Peter Meier

# **LABSKAUS KING STYLE**

## **Zutaten:**

(4 Personen)

4 kleine Kartoffeln  
1 kleine Rande  
120g Siedfleisch  
2 Schalotten  
2 Gewürzgurken  
2 EL Peterli gehackt  
etwas Fleischbouillon  
Aceto balsamico  
Meerrettich  
2 hart gekochte Eier

## **Zubereitung:**

Rohe und ungeschälte Rande waschen, salzen und in Alufolie verpackt während einer Stunde im 200°C heissen Ofen sanft garen, abkühlen lassen.

Kartoffeln schälen, ganz in Salzwasser garen und abkühlen lassen. Rande und Kartoffeln in sehr kleine Würfel schneiden, alle anderen Zutaten ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Zwiebelwürfel anschmoren. Randen-, Gurken-, Kartoffel- und Siedfleischwürfel und etwas Bouillon zugeben, alles gut vermischen. Mit Meerrettich und Aceto balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Servierring zu einem Tatar formen und die fein gewürfelten Eierstückchen auf Labskaus streuen.

PS: Labskaus ist ein altes nordisches Gericht von Seeleuten. Wer Hering und Matjes mag, kann je 1 bis 2 Fischfilets kleingewürfelt am Ende des Aufwärmens zugeben.

# COQ AU VIN

## Zutaten:

(4 Personen)

4 große Pouletschenkel  
ohne Haut (Ober- und  
Unterschenkel)  
Salz, Pfeffer, Mehl  
16 kleine Schalotten  
geschält  
5 DL Pinot noir  
1 DL Hühnerbouillon  
2 EL scharfer Senf  
2 EL Tomatenpüree  
  
1 Lorbeerblatt  
2 Nelken  
100 g Speckwürfeli

## Sauce:

Schmorflüssigkeit  
1 TL Maizena oder Roux  
Butterflocken

## Zubereitung:

Pouletteile würzen und im Mehl wenden, Pouletteile portionenweise während ca. 5 Minuten anbraten, herausnehmen. Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen, ev. wenig Öl begeben. Schalotten bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anbraten.

Rotwein, Hühnerbouillon, Senf und Tomatenpüree dazugeben und alles gut vermischen, Lorbeerblatt und Nelken dazugeben, aufkochen. Pouletteile dazugeben zugedeckt bei kleiner Hitze während 50 Minuten schmoren.

Pouletteile und Schalotten herausnehmen und warm stellen, Schmorflüssigkeit durch ein Sieb in eine Pfanne geben.

Schmorflüssigkeit auf ca. 4 DL einkochen, mit Roux oder Maizena binden und Butterflockchen nach und nach begeben. Gebratene Speckwürfeli über die Pouletteile geben, Schalotten dazugeben, Sauce über die Pouletstücke nappieren.

Mit Salzkartoffeln servieren.

PS: Ich habe zum Kochen noch einige Stiele Stangensellerie beigefügt, vor dem Montieren der Sauce aber wieder entfernt.

# **KIRSCHENCRÈME**

## **Zutaten:**

(4 Personen)  
300 g Kirschen (frisch oder  
aus dem Beutel)  
250 g QimiQ  
zimmerwarm 250 g  
Rahmquark  
100 g Zucker  
2-3 EL Kirsch  
Saft einer Zitrone

## **Zubereitung:**

FrISCHE Kirschen entsteinen und halbieren, Kirschen aus dem Beutel ganz belassen.  
QimiQ glatt rühren, so dass keine Knöllchen mehr sichtbar sind. Quark, Zitrone, Zucker dazugeben und gut durchmischen. Mit dem Kirsch parfümieren, Crème in Dessertschalen anrichten und 1-2 Stunden kühl stellen.