

Chelleland – Chuchi Bauma



Chochete vom 18. April 2019

Verantwortlicher:
Helfer:

Silvano Stappung
Urs Blaser
René Büchi

Menü

Antipasti

Rauchlachs mit Kresse mousse

Lammrückenfilet im Salbei-Speck-Mantel
mit grünem Spargel

Rhabarber-Semifreddo

Wein

Weiss:

Gemischter Satz

Bernhard Ott, Niederösterreich

Rot:

Zweigelt

Gernot Heirich, Burgenland

Rezepte

Vorspeise: Rauchlachs mit Kresse mousse

Für 8 Portionen:

4	Blatt	Gelatine
½	Stück	unbehandelte Zitrone
2	Kästchen	Kresse, insgesamt 60g
220	g	saurer Halbrahm
1	TL	grobkörniger Senf
		Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1,5	dl	Rahm
2	EL	Noilly Prat oder Gemüsebouillon
400	g	Rauchlachs, in dünne Scheiben geschnitten
		Zitronenschnitze zum Servieren



1. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen, bis sie zusammenfallen.
2. Inzwischen die gelbe Schale der Zitronenhälfte fein abreiben. Die Kresse mit der Küchenschere vom Beet schneiden, kurz kalt spülen und auf Küchenpapier gut trockentupfen. Die Kresse hacken.
3. In einer Schüssel den sauren Halbrahm mit dem Senf, der Zitronenschale und der Kresse verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rahm steif schlagen.
4. In einem kleinen Pfännchen den Noilly Prat oder die Bouillon erwärmen und vom Herd ziehen. Die Gelatineblätter ausdrücken und in der warmen Flüssigkeit auflösen. Die Gelatinemischung mit etwas geschlagenem Rahm verrühren, dann diese Mischung unter die Sauerrahmcrème rühren. Den restlichen Schlagrahm unterziehen. Die Mousse im Kühlschrank mindestens 4 Stunden oder über Nacht kühl stellen.
5. Zum Servieren die Rauchlachsscheiben auf einer Platte anrichten. Mit Zitronenschnitzen garnieren. Die Mousse separat dazu servieren.

Hauptgang: Lammrückenfilets im Salbei-Speck-Mantel

Für 4 Portionen:

- 4 Stück Lammrückenfilets (Nierstück), je ca. 180g
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 4 Stück grosse Zweige Salbei
- 2 Stück Knoblauchzehen
- 20 Tranchen Bratspeck
- 4 EL Olivenöl



1. Die Lammrückenfilets mindestens 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Bereits rundum mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Salbeiblätter von den Zweigen zupfen. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Jeweils 5 – 6 Tranchen Bratspeck leicht überlappend nebeneinander auf der Arbeitsfläche auslegen. Mit Salbei und Knoblauch belegen. Die Lammrückenfilets jeweils auf ein Speckbett legen und darin einwickeln.
4. In einer grossen Bratpfanne das Olivenöl kräftig erhitzen. Die Lammrückenfilets darin auf lebhaftem Feuer auf jeder Seite je nach gewünschter Garstufe und Dicke der Stücke 2 – 3 Minuten braten. Die Pfanne zur Seite stellen, die Lammrückenfilets mit Alufolie abdecken und 5 – 8 Minuten ruhen lassen; dabei gart das Fleisch noch nach.
5. Die Lammrückenfilets leicht schräg in Scheiben schneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Dessert: Rhabarber-Semifreddo

Für 8 – 10 Portionen:

300 g	Rhabarber, wenn möglich rote Sorte, gerüstet gewogen
50 g	Zucker
60 g	Erdbeerkonfitüre
4 Stück	Eiweiss
100 g	Puderzucker
4 Stück	Eigelb
3 dl	Rahm
50 g	Meringues



Nach Belieben Schokoladeflocken und/oder einige Mini-Meringues zum Garnieren

1. Den Rhabarber rüsten und in 2cm lange Stücke schneiden. Mit dem Zucker und der Erdbeerkonfitüre in eine Pfanne geben und den Rhabarber zugedeckt auf kleinem Feuer dünsten, bis er sehr weich ist. Mitsamt entstandenem Saft in eine Schüssel umgiessen und abkühlen lassen.
2. Die Eiweisse steif schlagen. Dann unter Weiterschlagen etwa 1/3 des Puderzuckers (ca. 30g) löffelweise einrieseln lassen; es soll ein feinporiger, fester Eischnee entstehen.
3. Die Eigelbe mit dem restlichen Puderzucker (ca. 70g) zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Den Rahm steif schlagen und unter die Eigelbcreme ziehen. Zuletzt den Eischnee unterheben.
4. Die Meringues in Stücke zerbröckeln und unter die Rahmcreme ziehen.
5. Eine Cake- oder Terrinenform von etwa 1,7 Liter Inhalt mit Klarsichtfolie auslegen; am besten geht dies, wenn man die Folie leicht anfeuchtet. 1/3 der Creme einfüllen und 20 – 30 Minuten anfrieren lassen. 1/2 der Rhabarbermasse darüber verteilen. Mit einem weiteren Drittel der Creme bedecken und wiederum 30 Minuten in den Tiefkühler stellen. Dann den restlichen Rhabarber sowie die restliche Creme darüber verteilen. Das Rhabarber-Semifreddo mindestens 4 Stunden gefrieren lassen.
6. Zum Anrichten das Semifreddo auf eine Platte stürzen und in Scheiben schneiden. Dann in den Kühlschrank stellen und 15 – 20 Minuten antauen lassen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Schokoladeflocken und/oder Mini-Meringues, eventuell auch mit etwas Rhabarber, garnieren.
