



578. Chochete 13.März 2019 Cfr. Manfred

Apero

Laugengipfel belegt mit Philadelphia
Frischkäse mit Räucherlachs und Dill

Vorspeise

Pappadelle mit Geflügelragu

Hauptgang

Lammgulasch mit Kräutern und Gewürzen

Dessert

Birnentartes

Weine

PAPPARDELLE MIT GEFLÜGELRAGU

«A LA MINUTE»

8 PERSONEN

Für die Nudeln

700 g breite Nudeln

Für den Ragù

600g Geflügelfleisch

200g Gemüsebrunoise (Karotte, Lauch,
Sellerie)

4 fein geschnittene Frühlingszwiebel und
Knoblauchzehe

4 kleine Tomate

6dl Weisswein

1dl Geflügeljus (oderaufgelöster
Fleischextrakt)

Mise en Place

Für den Ragù die Tomate blanchieren, die Haut
abziehen, Kerne und Saft entfernen und das
Tomatenfleisch klein würfeln.

Das in 3mm klein geschnittene Gemüse, die
fein geschnittenen Frühlingszwiebeln und
Knoblauchzehen in Butter **zugedeckt** im
eigenen Saft während 2-3 Minuten gar dünsten,
zum Schluss die fein gewürfelten Tomaten
zufügen und mit Salz und einer Spur weissen
Pfeffer würzen. und bis zum Gebrauch beiseite
stellen.

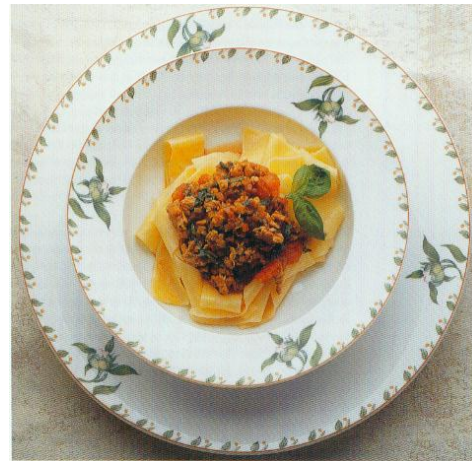
Vor dem Servieren

Das Geflügelfleisch mit einem scharfen Messer
erst in dünne Scheiben, dann in schmale
Streifen und schliesslich in fein Quadrate
schneiden.

Diese Feinarbeit gelingt besonders gut, wenn
die Geflügelstücke aus dem Tiefkühler
kommen. (20 Minuten leicht anfrieren)

Das Basilikum in feine Streifen schneiden.

Für die Nudeln eine genügend grosse Menge
gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.
In der Zwischenzeit in einer möglichst weiten
Bratpfanne 4 EL Olivenöl zusammen mit 4TL
Butter zum Bruzeln bringen,



Ausserdem

Butter

feinstes Olivenöl

1Straüsschen Basilikum

Salz, Curry

Weisser Pfeffer aus der Mühle

Muskatnuss

Das Geflügelfleisch vorsichtig mit Salz, einer
spur Curry und weisem Pfeffer, bei grosser
Hitze sekundenschnell sautieren und zu dem
Gemüsebrunoise geben.

Den Bratsatz in der Pfanne mit dem Weisswein
auflösen, kurz reduzieren, den Jus (oder
aufgelösten Fleischextrakt) zufügen, falls nötig
etwas nachwürzen, durch ein feines Sieb zum
Fleisch und Gemüse passieren.

Die Nudeln garen und anschliessend auf einem
Sieb gut abtropfen lassen, in bruzelnder Butter
schwenken, mit Salz und einer Spur frisch
geriebener Muskatnuss würzen und zum
Schluss die Basilikumstreifen untermischen.
Den Ragù kurz durchkochen lassen, die Nudeln
auf vorgewärmten, tiefen Tellern anrichten und
mit dem kleinen Ragù servieren.

LAMMRAGOUT MIT KRÄUTERN UND GEWÜRZEN

4 PERSONEN

FÜR DAS RAGOUT

600 g Lammschulter, in Ragoutstücke à ca. 40 g geschnitten

1 Zwiebel, 1 kleine Karotte

1 Stück engl. Sellerie

2 ungeschälte Knoblauchzehen

2 Tomaten, 6 Champignons

je 1 Zweiglein Rosmarin

Thymian und Majoran

1 Lorbeerblatt

6 weisse Pfefferkörner

1 Stück Zitronenschale

frisch geriebener Ingwer

1 dl Rotwein, 1,5 - 2 dl Bouillon

Mise en Place

Das Fleisch kurz unter kaltem Wasser abbrausen und auf Küchenpapier gut trocknen.

Zwiebel, Karotte, Sellerie rüsten und klein schneiden.

Die Tomaten blanchieren, den Saft sowie die Kerne auslösen und das Tomatenfleisch klein würfeln. Die geputzten Champignons in Blättchen schneiden.

Den Backofen auf 175°C vorheizen. In einem schweren Bratopf (Gusseisen) je 1 TL Öl und Butter zum Brutzeln bringen, das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und behutsam bei mittlerer Hitze auf allen Seiten zu einer schönen Farbe braten.

Zwiebel, Knoblauchzehen, Karotte, Sellerie, Champignons, Thymian-, Rosmarin- und Majoranzweiglein zufügen, unter ständigem Wenden ein paar

Minuten mitrösten, zum Schluss die klein geschnittenen Tomaten sowie die Pfefferkörner, die Zitronenschale, 1 Msp. Ingwer und das Lorbeerblatt zufügen.

Zunächst mit wenig Wasser ablöschen, danach mit Rotwein und soviel Bouillon auffüllen, bis das Fleisch knapp bedeckt ist. Alles kurz vors Kochen bringen, den Deckel aufsetzen und den Topf in die Mitte des Backofens stellen. Das Fleisch so lange schmoren lassen, bis es völlig weich ist, dazwischen immer wieder etwas ungesalzene Bouillon (oder Wasser) nachgiessen.



FÜR DAS GEMÜSE

8 Frühlingszwiebelchen

100 g Zuckerschoten (Kefen)

100 g junge Karotten

Ausserdem

1 EL fein geschnittene Kräuter

Butter, feinstes Olivenöl

Zucker, Salz

weisser Pfeffer aus der Mühle

Vor dem Servieren

Die Zuckerschoten (Kefen) in wenig kochendem Salzwasser grün und gar blanchieren, unter kaltem Wasser abschrecken und auf einem kleinen Drahtsieb gut abtropfen lassen.

1 TL Butter und eine Prise Zucker in einer Sauteuse schmelzen, die Frühlingszwiebeln halbieren, zur Butter geben, vorsichtig salzen und bei mittlerer Hitze langsam gar und golden karamellisieren. Nicht viel anders gehen Sie bei den Karotten vor: 1 TL Butter schmelzen, die jungen abgebrausten und noch nassen Karotten zufügen, mit einer Spur Zucker bestreuen, wenig salzen und bei kleiner Hitze im eigenen Saft zugedeckt weich garen.

Das Fleisch mit der Spitze einer feinen Fleischgabel aus dem Bratopf in eine Schüssel stechen und **zugedeckt** warm halten. Die Sauce durch ein feines Drahtsieb in eine Sauteuse giessen, dabei mit dem Rücken eines kleinen Schöpflöffels alle Zutaten auf dem Sieb gut auspressen. Die Sauce kurz zum Kochen bringen, nach Bedarf würzen, eventuell mit 1 TL kalter Butter (oder mit einer *S p u r « M a i z e n a Express »*) binden und die fein geschnittenen Kräuter (zum Beispiel flache Petersilie, Selleriegewürzkraut, Majoran, Thymian etc.) zufügen. Das Fleisch auf vorgewärmten Tellern verteilen, das Gemüse kurz erwärmen, zum Fleisch legen und der heissen Sauce umgiessen.

«BIRNENTARTES»

8 Personen

FÜR DEN TARTEBODEN

400 g Butter-Blätterteig

FÜR DEN BELAG

8 kleine oder 4 grosse Birnen

1 dl Rahm

100g fein geriebene Mandeln

Ausserdem

Zimtzucker

Butter

Puderzucker



BIRNENTARTE

Tarteförmchen gut buttern, mit ca. 3 mm dünn ausgerolltem Blätterteig in diesem Fall Boden und Rand - belegen und während ungefähr 30 Minuten kalt stellen. Für 8 Personen benötigen Sie 8 kleine oder 4 grosse Birnen, die nach Rezept pochirt werden.

1 dl Rahm, 100 g Puderzucker, 100 g weiche Butter sowie 100 g fein geriebene, weisse Mandeln zu einer gefügigen Masse rühren und den Teigboden kurz vor dem Backen damit bestreichen. Die inzwischen ausgekühlten Birnen in dünne Scheiben schneiden, schuppenartig auf die Mandelcreme legen, mit Zimtzucker bestreuen und mit ein paar Butterflocken belegen. Die Tartes bei 200° C während ungefähr 12-15 Minuten backen und noch lauwarm servieren.

Früchte pochieren

Am Beispiel von Pfirsichen ist die Methode des Pochierens was sanftes Garziehen ohne zu kochen bedeutet —

besonders gut zu erklären: Pfirsiche haben eine runde Form und sind meist auch ziemlich gross. Da die Früchte beim Pochieren grundsätzlich mit Zuckersirup bedeckt sein sollten, ist die Wahl des Topfes gar nicht so einfach zu treffen. Er sollte einen so hohen Rand haben, dass die Früchte bequem darin liegen können und von Zuckersirup bedeckt sind.