

**Hobbyköche „Freiämter Chuchi“
Montag, 09. Dezember 2013**



Menue

**Tatar vom Hummer mit Mango -
Chili-Chutney und Kräutersalat**



Zitronengras-Suppe mit Curry und Koriander



Kalbsfilet mit jungem Gemüse und Rotweinjus



Delice von der Orange und Jogurt

Tatar vom Hummer mit Mango - Chili-Chutney und Kräutersalat

Zutaten (pro Person):

50 g Hummer, gekocht
etwas Vinaigrette mit weissem Balsamico
Kräutersalz
30 g reife Mango
3 g Honig
1 Messerspitze roter Chili,
fein geschnitten, ohne Samen

Das Hummerfleisch in feine Würfel schneiden. Mit Kräutersalz und etwas Balsamico- Vinaigrette bei Zimmertemperatur marinieren. Mit Plastikfolie abdecken.

Für das Chutney die reife Mango schälen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Die weniger schönen Stücke durch ein feines Sieb passieren und mit den Würfeln vermengen. Mit Honig abschmecken, den Chili zugeben. Das Mango- Chili- Chutney auf ein kleines Sieb geben, abtropfen lassen.

Den marinierten Hummer in einen Chromstahlring füllen. Leicht pressen. Mit dem Mango- Chili- Chutney bedecken, vorsichtig glatt drücken. Den Ring wegnehmen. Dazu einen Salat aus Kräutern servieren.

Zitronengras-Suppe mit Curry und Koriander

Zutaten (4 Portionen):

80 g Butter
180 g Schalotten, in Ringe geschnitten
25 g Zitronengras (schräg geschnitten und geklopft)
1 TL Currypulver (Madras)
40 g Lachswürfel (gebeizt oder geräuchert)
1 dl Noilly Prat
2 dl Champagner oder Prosecco
1 Liter Geflügelfond
2,5 dl Halbrahm
1 TL Curry plus Curcuma gemischt
Saft einer Zitrone
1–2 TL süßes Kokosmark
Kräutersalz, Zucker, Pfeffer
100 g eiskalte Butterwürfel
1 Bund Koriander (für 1 EL gehackt)
Korianderblättchen und Milchschaum zum Garnieren

Die Butter in einem Topf leicht erwärmen. Schalotten und Zitronengras langsam darin anschwitzen, Curry begeben, zum Schluss die Lachswürfel zugeben und alles bei kleiner Hitze andünsten.

Mit Noilly Prat und Champagner (oder Prosecco) ablöschen und die Flüssigkeit komplett einreduzieren. Mit dem Geflügelfond auffüllen, den Halbrahm dazugeben und einmal kurz aufkochen. 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Die Curry- Curcuma- Mischung, den Zitronensaft sowie das Kokosmark zugeben, nochmals 5 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Kräutersalz abschmecken und durch ein feines Sieb passieren. Die passierte Suppe nochmals um 1/ 3 einkochen und mit Zucker und Pfeffer abschmecken. Mit den eiskalten Butterwürfeln und dem gehackten Koriander aufmixen. Mit Milchschaum und mit Korianderblättchen servieren.

Kalbsfilet mit jungem Gemüse und Rotweinjus

Zutaten (pro Person):

80 g Kalbsfilet
Olivenöl
60 g Saisongemüse, geputzt und blanchiert
Salz, Zucker
30 g Butterwürfel
Thymian, Rosmarin
eine leicht angedrückte Knoblauchzehe
2–3 EL Rotweinjus
Pfeffer aus der Mühle
Fleur de Sel

Das Kalbsfilet in Olivenöl rundherum leicht anbraten und im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten bei 180 Grad weiterbraten. Herausnehmen und warm stellen.

Das Gemüse mit Salz und Zucker würzen, in etwas heissem Olivenöl und Wasser schwenken. Das Kalbsfilet mit Butter, den Kräutern und der Knoblauchzehe bei kleiner Hitze erwärmen. Das Gemüse auf dem heissen Teller dekorativ anrichten.

Das Filet in gleichmässige Stücke schneiden. Auf das Gemüse legen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer aus der Mühle würzen. Mit dem Rotweinjus (Kalbsfond mit etwas Rotwein einkochen) umgiessen. Mit Kräutern garnieren und servieren.

Delice von der Orange und Jogurt

Zutaten (4 Portionen):

Orangenreduktion:

Eine Vanillestange halbieren, Mark auskratzen.
In einer Pfanne 100 g Zucker karamellisieren,
Mit 1 Liter Orangensaft ablöschen.
Vanillemark, 1 Sternanis und 1/2 Zimtstange zugeben.
Alles langsam auf 2 dl einkochen.

Orangenjogurt:

120 g Naturjogurt mit der Orangenreduktion mischen.

Grand Marnierjogurt

120 g Jogurt mit 8 cl Grand Marnier mischen.

Orangenfilets:

1 Orange und 1 Blutorange filettieren.

Thymianstreusel

16 g Zucker, 25 g Butter und 40 g Mehl miteinander verkneten, sodass kleine Streusel entstehen.

Mit frischen Thymianblättchen, 1 Prise Salz und etwas abgeriebener Zitronenschale würzen. Auf Backpapier streuen und bei 160 Grad im Ofen hellbraun werden und erkalten lassen.

Jogurteis

Die Glace kann im Handel gekauft oder selbst gemacht werden.

Dann: 20 g Zucker und 10 g Glucose erwärmen, 75 g Jogurt und Saft einer Limone zugeben. Einfrieren.

Jogurtschnee

20 g Joghurt und 5 g Limonensaft mischen und einfrieren. Danach zerstoßen.

Dekoration

Etwa vier gehäufte Esslöffel Waldbeeren, Zesten von der Orangen- und Limonenschale.

Fertig stellen, Garnieren (Pro Person drei Gläser)

1. Glas:

Zur Hälfte mit Orangenjogurt füllen, je drei Orangenfilets darauflegen, mit Thymianstreuseln garnieren.

2. Glas:

Zur Hälfte mit Grand- Marnier- Jogurt füllen. Darauf eine kleine Kugel Jogurtglace setzen.

3. Glas:

Zur Hälfte mit Waldbeeren füllen, zerstoßenen Jogurtschnee daraufstreuen. Orangen- und Limonenzesten auf Glas 2 und 3 verteilen.