

**Kochen für Gäste  
„Freiämter Chuchi“  
vom Montag, 12. Mai 2014**



**Menu**

**Champignons-Salat auf Rucola**



**Vacherin-Suppe mit gebratenen Steinpilzen**



**Rindsfilet à la Russe  
Frühlingsgemüse  
Bandnudeln**



**Flambierte Aprikosen auf Caramel-Glacé**

# Champignons-Salat auf Rucola

## Zutaten (4 Portionen):

12 grosse Champignons (ca. 900g)  
100g Schinken, fein gewürfelt  
1 kleines Rübli, fein gewürfelt  
3 Knoblauchzehen, fein geschnitten  
60 g gesalzene Butter  
0.5 dl Weisswein  
4 Blätter Salbei, fein geschnitten  
1 TL Thymianblättchen  
Pfeffer aus der Mühle

## Salat-Sauce:

4 EL Rapsöl  
2 EL Kräuteressig  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
200 g Rucola  
1 Rübli, mit Sparschäler in Streifen geschnitten

Die Stiele der Champignons frisch anschneiden, aus den Pilzköpfen herausdrehen und in feine Scheiben schneiden. Zusammen mit Schinken, Rübli und Knoblauch in 1 EL gesalzener Butter sanft braten. Mit Weisswein ablöschen, einkochen und auskühlen lassen. Mit der restlichen Butter, Salbei und Thymian mischen und kaltstellen.

Für die Salat-Sauce alle Zutaten miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Champignonsköpfe zuerst auf der offenen Seite über mittlerer Hitze 3-4 Minuten dünsten, dann wenden.

Die Buttermasse in die Champignonsköpfe verteilen und 3-4 Minuten fertig dünsten.

Rucola und Rüblistreifen auf Tellern verteilen, Sauce darüber träufeln und die Champignons darauf anrichten.

# Vacherin-Suppe mit gebratenen Steinpilzen

## Zutaten (4 Portionen):

### Suppe:

1 Schalotte, fein gehackt  
3 EL Butter  
2 EL Mehl  
5 dl kalter Kalbsfond oder Bouillon  
2 dl Rahm  
150g Freiburger Vacherin, geraffelt  
wenig Weisswein  
Salz, Pfeffer

### Pilze:

100g Steinpilze, in Tranchen geschnitten  
Bratbutter  
1 Schalotte, fein gehackt und angedünstet  
2 Zweige Thymian, Blättchen gezupft  
1 Spritzer Weinessig  
Salz, Pfeffer

Schalotten in der Butter dünsten, Mehl begeben und andünsten. Kalten Fond zugießen und unter Rühren aufkochen, einige Minuten köcheln lassen.

Rahm begeben, aufkochen und dann den Käse in der Suppe schmelzen. Mit Weisswein, Salz und Pfeffer abschmecken.

Steinpilze in der Bratbutter anbraten, Schalotten und Thymian beifügen, mit Weinessig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Suppe in vorgewärmte Teller geben und die Steinpilze darauf anrichten.

# Rindsfilet à la Russe Frühlingsgemüse Bandnudeln

## Zutaten (4 Portionen):

### Rindsfilet:

4 Rindsfilet à ca. 150-200g  
50 g Butter  
1 dl Noilly Prat  
1 Ei Peterli  
je 1 TI Basilikum, Majoran, Thymian,  
Liebstöckel, Estragon und Kerbel  
1 Ei fein gehackte Zwiebel  
1 Knoblauchzehe fein gehackt  
2 EI Bratensauce (Pulver oder Paste)  
1 dl Sauerrahm  
1 TI Zitronensaft  
1 TI scharfer Senf  
½ TI Sambal-Oelek  
1 Delikatess-Essiggurke  
Salz und Pfeffer

Butter in Bratpfanne erhitzen, die Filets würzen und auf beiden Seiten anbraten. Im Ofen bei ca. 80 Grad warm halten.

Im zurückgebliebenen Butter der Bratpfanne nun Zwiebeln und Knoblauch dünsten. Essiggurke in feine Scheibchen schneiden. Dann die Kräuter, den Senf, Zitronensaft, Sambal-Oelek und die Gurkenscheibchen zugeben.

Gut heiss werden lassen, dann die Bratensauce und den Sauerrahm beifügen. Sauce eindicken, aber nicht kochen lassen.

Fleisch auf einen Saucenspiegel in Teller anrichten und das Frühlingsgemüse sowie die Bandnudeln dazugeben.

# Flambierte Aprikosen auf Caramel-Glacé

## Zutaten (4 Portionen):

50g Pistazien  
¼ l Rahm  
4 El Zucker  
20g Butter  
Saft 1 Zitrone  
2 El Aprikosenlikör  
400g Aprikosen halbiert, ohne Saft  
8 Kugeln Caramelglacé  
5 cl Aprikosenschnaps

Rahm mit Zucker süßen und steif schlagen.

In Flambierpfanne die Butter zerlassen und den restlichen Zucker darin karamellisieren lassen. Mit Zitronensaft und Aprikosenlikör kurz aufkochen lassen. Aprikosen begeben und erhitzen.

Während die Aprikosen warm werden, die Glacé in Dessertgläser verteilen.

Aprikosenschnaps erwärmen, anzünden und Aprikosen flambieren.

Aprikosen und Sauce in die Gläser geben, mit Schlagrahm und Pistazien garnieren.