

**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 Rüebli, 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 Rüebli, mit Sparschäler in Streifen geschnitten

Die Stiele der Champignons frisch anschneiden, aus den Pilzköpfen herausdrehen und in feine Scheiben schneiden. Zusammen mit Schinken, Rüebli 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.