

**Hobbyköche „Freiämter Chuchi“**  
**Montag, 15. Juni 2015**  
(Egbert de Vries, Kurt Notter)



**Menü**

**Der Sommer kommt**

**Filets de Perche à l'aneth  
et au poivre rose**



**Filet mignon de Veau  
aux morilles  
Pommes Anna**



**Crème de vanille et son coulis de framboises**



# Filets de Perche à l'aneth et au poivre rose

## Eglifilet an Dillsauce mit rosa Pfeffer

### Zutaten (4 Portionen):

2 kleine Zucchini  
1 Schalotte  
2 EL Dillspitzen  
4 EL trockener Vermouth  
1 dl Weisswein  
1 dl Bouillon oder Fischfond  
8 EL Doppelrahm  
Salz, Cayenne, Curry  
2 cl feinstes Olivenöl  
½ Knoblauchzehe  
Salz, Pfeffermühle  
4 Eglifilet à ca. 150 g  
2 CL Butter  
2 EL feinstes Olivenöl  
Salz, Pfeffermühle  
2 CL rosa Pfeffer

Dazu passt Reis wie zum Beispiel Quiona, auch Inka Reis genannt.

**Zucchini** waschen, nur notfalls schälen und in kleinste Würfelchen (Brunoise) schneiden. Vom **Dill** die Spitzen zupfen und die **Schalotten** kleinwürfeln. Vermouth, Weisswein und die gewürfelte Schalotte in einer Sauteuse bei grosser Hitze um mindestens die Hälfte reduzieren. **Bouillon** (oder **Fischfond**) zufügen und auf die Menge von ca. 2 EL einkochen lassen. Dann **Rahm** zufügen und Sauteuse vom Herd ziehen.

Sauce vorsichtig mit **Salz**, einem Hauch **Cayenne** und einer Spur **Curry** würzen.

**Zucchinibrunoise** in einer Sauteuse im mässig heissen Olivenöl kurz sautieren, **Knoblauchzehe** dazu pressen und vorsichtig mit **Salz** und wenig weissem **Pfeffer** aus der Mühle würzen.

**Eglifilet** mit **Salz** und weissem **Pfeffer** aus der Mühle würzen und in einer beschichteten Bratpfanne in der mässig heissen **Butter-Öl-Mischung** bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten kurz braten.

Das **Zucchinigemüse** in der Mitte von grossen heissen Tellern verteilen und die **Eglifilet** auf das Gemüsebett legen.

Die Sauce zu sämiger Konsistenz kochen, **Dillspitzen** sowie die **Pfefferkörner** zufügen und das Gericht mit der heissen Sauce überziehen.

# Filet mignon de Veau aux morilles

## Kalbsfiletmignons mit Morcheln

### Zutaten (4 Portionen):

200 g frische oder  
30 g getrocknete Morcheln (1 Std. einweichen)  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
8 Kalbsfiletmignons à ca. 60 g  
Gewürzmischung  
2 cl Butter  
1 dl Weisswein  
2 cl Cognac  
1 dl Bouillon  
8 EL Doppelrahm  
Salz  
Cayenne  
Pfeffermühle  
Zitronensaft

Als Beilage: Pommes Anna

Falls sie getrocknete **Morcheln** verwenden, werden diese in wenig warmen **Wasser** während ungefähr 1 Stunde eingeweicht. Frische (oder getrocknete Morcheln) unter fließendem Wasser sorgfältig waschen, dabei alle Fältchen öffnen, damit kein Sand zurückbleibt. Die **Morcheln** anschliessend kleinschneiden. **Schalotten** sowie **Knoblauchzehe** sehr beinwürfeln.

Die **Mignons** mit der **Gewürzmischung** würzen und in einer Bratpfanne in der aufschäumenden **Butter** beidseitig bei mittlerer Hitze goldbraun braten, dabei immer wieder mit der Bratbutter übergiessen. Die **Mignons** dann zugedeckt auf einem Teller am Herdbrand warmstellen.

Die feingeschnittene **Schalotte** und **Knoblauch** in der restlichen **Bratbutter** goldgelb anziehen, **Morcheln** zufügen und bei grosser Hitze so lange sautieren, bis alle Flüssigkeit verdampft ist und die **Morcheln** ein wenig Farbe annehmen.

**Weisswein, Cognac** zufügen, um mindestens die Hälfte reduzieren, mit **Bouillon** (oder **Einweichwasser**) auffüllen und bei grosser Hitze sirupartig einkochen lassen. **Rahm** zufügen, Bratpfanne vom Herd ziehen und die Sauce vorsichtig mit **Salz**, einem Hauch **Cayenne**, wenig weissen **Pfeffer** aus der Mühle sowie ein paar Tropfen **Zitronensaft** würzen.

Mignons auf heisse Teller legen und mit der heissen Sauce überziehen.

# Pommes Anna

## Zutaten (4 Portionen):

1 kg fest kochende Kartoffeln, in ca.  
2 mm dicke Scheiben  
0.75 TL Salz  
wenig Pfeffer aus der Mühle  
40 g Bratbutter, flüssig  
1 EL Rosmarin, fein gehackt

**Kartoffeln** würzen. Formenboden rosettenartig mit einer Kartoffelschicht belegen. Wenig **Butter** mit dem Pinsel darauf verteilen, wenig **Rosmarin** darüber streuen. Restliche Kartoffeln langensweise mit **Butter** und **Rosmarin** einschichten, gut andrücken, restliche **Butter** darüber träufeln.

Für eine Runde, hohe ofenfeste Form von ca. 1.5 Liter, Boden mit Backpapier belegt.

## Crème de vanille et son coulis de framboises

### Zutaten (4 Portionen):

250 g Himbeeren  
40 g Zucker  
2 Blatt Gelatine  
1 Vanilleschote  
½ dl Milch  
50 g Puderzucker  
200 g Halbfettquark  
200 g Frischkäse, z.B. Philadelphia  
1 dl Rahm

Einige **Himbeeren** für die Garnitur beiseite stellen. Restliche **Beeren** mit **Zucker** kurz aufkochen, bis sich der **Zucker** aufgelöst hat. Himbeersauce auskühlen lassen.

Inzwischen **Gelatine** in kaltem **Wasser** einweichen. *Vanilleschote* längs halbieren. **Mark** herauskratzen. **Milch** mit **Vanillemark** und **-schote** aufkochen. **Schote** entfernen. In einer Schüssel **Puderzucker**, **Quark** und **Frischkäse** gut verrühren. **Gelatine** aus dem Wasser heben, gut ausdrücken und zur warmen **Milch** geben. Umrühren, bis sich die **Gelatine** aufgelöst hat. **Milch** zur **Quarkmasse** giessen, gut unterrühren.

**Beerensauce** in die Gläser verteilen. **Creme** darauf geben und ca. 1 Stunde kühl stellen. Vor dem Servieren **Rahm** steif schlagen und auf der **Creme** anrichten. Mit beiseite gestellten **Beeren** garnieren und servieren.