



Kochabend vom 20. März 2019

von Werner Thüring

Apéro

Lachsmousse auf Parisette

Vorspeise

Kokosnusssuppe mit Panang-Curry

Lauch / Black Tiger / Coquilles St. Jacques / Chili-Crispi

Hauptgang

Kalbsfilet am Stück mit Limone / Roter Pfeffer

Glasierte Karotten

Gratin Dauphinois

Dessert

Karamellisierte Nidelwähe

Lachsmousse mit Räucherlachs



Zutaten für 16 Personen

16-20	Scheiben Parisette, ca. 5 mm hoch
1 EL	Dill gehackt
1 EL	Petersilie gehackt
125 gr	QimiQ (Crème fraîche)
300 gr	Räucherlachs
120 ml	Vollrahm (steif geschlagen)
1 EL	Senf
1	Prise Salz und weißer Pfeffer (möglichst aus der Mühle)
1	Schuss Zitronensaft + Zeste
1 EL	Meerrettich

Zubereitung

- 1) ungekühlte Crème fraîche in einer Schüssel glattrühren.
- 2) Den Lachs waschen, mit einem Küchenpapier trocken tupfen, fein schneiden, zur Crème fraîche in die Schüssel geben und mit dem Stabmixer fein pürieren.

- 3) Petersilie und Dill waschen, fein schneiden, zusammen mit dem Senf und einem Schuss Zitronensaft + Zeste zur Lachsmasse geben und gut vermischen.
- 4) Das Lachsmousse mit Meersalz und Pfeffer nach Belieben abschmecken.
- 5) Zum Schluss noch den geschlagenen Rahm unterziehen und 2 Std. kühl stellen.
- 6) Das Lachsmousse mittels Spritzsack auf knusprige Parisette/Baguette aus dem Ofen anrichten und mit Dill dekorieren.



Kokosnussoupe mit Panang-Curry

Lauch / Black Tiger / Coquille St. Jacques / Chili-Crispy



Zutaten für 4 Personen (als Vorspeise)

1 dl	Reiswein
1 L	Gemüsebouillon
1 L	Kokosmilch
10 gr	Butter
100 gr	Lauch, grob zerkleinert, 50 gr in feinen Ringen für Suppenbeigabe separat dämpfen
50 gr	Zwiebel, grob zerkleinert
50 gr	Saurer Apfel mit Schale
2	Knoblauchzehen geschält
1	Zitronengras
50gr	Panang Currypaste gemäss folgenden Zutaten (Handmade!): 3 Schalotten 2 Knoblauchzehen 1 EL Galanga (Thai Ginger) 1 EL Zitronengras 1 EL Thai Ginseng 1 EL Kaffir Blätter 1,5 EL Koriandersamen 1 EL Kurkuma (gelb) 2 rote Chili scharf

½ TL Kreuzkümmel ½ TL Pfefferkörner 1 TL Currypulver 1 EL Erdnüsse

Zubereitung

Alle Zutaten incl. der Currypaste in der Butter gut andünsten, mit 1 dl. Reiswein ablöschen und mit 1 L Gemüsebouillon und 1 L Kokosmilch auffüllen; ca. 20 Minuten köcheln lassen und mit dem Stabmixer gut mixen. Durch ein feines Sieb passieren, nochmals aufkochen mit Salz und Pfeffer aus der Mühle nachwürzen.

Die Blacktiger tail und die Jakobsmuscheln (auf einer Seite mit Muster einschneiden) in heissem Öl anbraten. Die restlichen Riesencrevetten in kleine Stücke schneiden und ebenfalls anbraten und alles auf warme Suppenteller mit Lauchringe verteilen, mit der heißen Kokosnussuppe übergießen und mit Crevetten Chili-Kroepoek (Asia-Shop) nach Belieben garnieren.

Die Panang Curry Paste kann auch fixfertig bei Asia ShopTang Engros AG, Spalenring 1, Basel, bezogen werden.



Kalbsfilet am Stück mit Limon / Roter Pfeffer



Zutaten für 4 Personen

60 gr	Kalbsfilet fein sauber dressieren
30 gr	Erdnussöl
1	Zweig Rosmarin
100 gr	Kleines Matignon (Rüebli, Schalotten, Lauch, Sellerie, Knoblauchzehe)
½ dl	Weisswein
½ dl	Roter Portwein
24 EL	Kräuter je nach Saison Angebot fein gehackt (Thymian, Basilikum, Bohnenkraut)
1 TL	Zitronenabrieb (Bio)
1 TL	Limonenabrieb (Bio)
2 EL	Olivenöl fruchtig
2 dl	Klafspond
	Roter Pfeffer

Zubereitung

Filet mit Salz, Pfeffer würzen und im erhitzten Erdnussöl beidseitig anbraten.

Matignon und Rosmarin begeben, Ofen auf 140°C vorheizen und das Fleisch bis Kerntemperatur 56°C auf dem Matignon liegend braten. Kalbsfilet aus der Pfanne nehmen und im 80°C warmen Ofen warm stellen. Bratensatz mit Weisswein und Portwein ablöschen und auf ¼ reduzieren. Kalbsjus begeben, gut aufkochen und passieren.

Gehackte Kräuter mit Limonen, roter Pfeffer aus der Mühle – und Zitronenabrieb mischen und darin das gebratene Kalbsfilet wenden. Das Filet mit Butter bestreichen und mit starker Oberhitze gratinieren. (max. Kerntemperatur 60°C) In gleich grosse Medaillons schneiden und auf vorgewärmte Teller in der Mitte mit etwas Bratensauce anrichten.



Gratin Dauphinois

Zutaten für 4 Personen

800gr	mehlig kochende Kartoffeln (Amadine)
1	Knoblauchzehe
4 dl	Milch
2 dl	Rahm
1 TL	Salz, Pfeffer, wenig Muskat

Zubereitung

Die Gratinform Butter einfetten und mit Knoblauch ausreiben.

Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden oder hobeln, würzen , lagenweise in die Form schichten. Milch, Rahm mit Salz und Pfeffer gut verrühren , über den Gratin giessen.

Gratinieren: 50 Minuten in der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens. Je nach Verlust an Flüssigkeit etwas Rahm nachgiessen.

Glasierte Karotten

Zutaten für 4 Personen

800gr	Karotten
20gr	Butter
1 EL	Zucker
1 dl	Gemüsebouillon

Zubereitung

1. Karotten waschen und schälen, Karotten der Länge nach Vierteln und in ca. 3cm lange Stäbchen schneiden.
2. Karotten mit Zucker bei mittlerer Hitze in Butter dünsten.
3. Mit Bouillon ablöschen. So viel Flüssigkeit zugeben, dass die Karotten knapp bedeckt sind
4. Zugedeckt ca. 7 Min. knapp weich dünsten
5. Deckel entfernen und Flüssigkeit sirupartig einköcheln lassen. Dabei das Gemüse vorsichtig bewegen, damit ein schöner Glanz entsteht
Glasierte Karotten anrichten

Nidelwähe



Zutaten für 8 Personen

1	ausgewallter Kuchenteig (ca. 32 cm) mit Backpapier auf Blech legen, mit Gabel einsteichen
3	Eier
5 EL	Zucker
1 TL	Zitronenabrieb unbehandelt
2 EL	Mehl
1 TL	Vanillezucker
1	Prise Salz
4 dl	Vollrahm

Mise en place

Backofen auf 200° vorheizen.

Alles gut verrühren, auf den Teigboden giessen, sofort backen ca. 30 Min. in der unteren Hälfte. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, etwas Rohzucker über die Wähe streuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren.

Impressionen





