



Kochabend vom 6. Mai 2006

Wie es Werner gefällt

von Werner Thüring

Apéro

Tarte flambée

Vorspeise

Coquilles St. Jacques avec ses légumes du printemps

Hauptgang

Cordon bleu sur le lit rouge
Légumes cuits au four

Fromage

Saint Félicien
Comté
Brie de Meaux

Dessert

Crème de fraise
Prussiens

Tarte flambée

Zutaten für 4 Personen

1	Fertigteig mit 4 Portionen (Coop/Hieber)
400 gr	Rote Zwiebeln
400 gr	Crème fraîche (Sauerrahm)
300 gr	geräucherter Bratspeck in Tranchen oder Würfeln
wenig	Salz und Pfeffer aus der Mühle
1	Rucola zur Garnitur

Zubereitung

Crème fraîche auf dem Teig ausstreichen, dabei jeweils 1 cm breiten Rand freilassen. Zwiebelringe darauf verteilen, würzen, Speck darüber streuen. Je einen Flammenkuchen auf dem Papier auf das Backblech ziehen.

Backen ca. 5 - 10 Minuten in der Mitte des auf 250 - 300 °C vorgeheizten Ofens, Rucola als Garnitur darüber streuen.



Coquilles Saint Jacques mit Grünspargel auf Erbsenpüree



Zutaten für 4 Personen

12	Coquilles
3	Schalotten
2	Knoblauchzehen
350 gr	Erbsen
100 gr	Butter
1	Limette (Saft)
1	Handvoll Brunnenkresse
2	Zweige Rosmarin (für die Coquilles)
8	Grünspargel
70 ml	Gemüsebrühe
2 dl	Weisswein
	Noilly Prat

Zubereitung

Erbsen Püree

Knoblauchzehen und Schalotten fein würfeln und in zerlassener Butter dünsten. Erbsen zugeben und mitdünsten. Gemüsebrühe zugiessen und die Erbsen zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln. Erbsen mit dem Mixer pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Mit Crème fraîche, Salz und Pfeffer würzen.

Grüner Spargel

Die Stangen schälen und im Salzwasser kurz blanchieren. In der Mitte halbieren.

Coquilles

Muscheln auf Küchenpapier abtrocknen. Olivenöl in eine Pfanne bei mittlerer Hitze geben und die Jakobsmuscheln ca. 2 - 3 Min. von beiden Seiten anbraten. Knoblauchzehen zerdrücken und mit Rosmarinzwiegen in die Pfanne geben und die Muscheln von beiden Seiten weiter braten und mit Limettensaft beträufeln.

Beurre blanc

Die Schalotten fein würfeln. Mit dem Weisswein und dem Noilly Prat in eine kleine Pfanne geben und auf grossem Feuer auf ½ dl einkochen lassen. Alles durch ein feines Sieb passieren. Den Sud in die Pfanne zurückgeben. Unmittelbar vor dem Servieren Crème fraîche zum Sud geben und aufkochen. Die Butterwürfel beifügen und unter kreisender Bewegung der Pfanne in die Flüssigkeit einziehen lassen oder mit dem Stabmixer geht das besonders schnell und gibt eine gute Bindung. Dann den Beurre mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten

Erbsenpüree mit Hilfe eines Rings auf einem warmen Teller anrichten. Die gebratenen Jakobsmuscheln auf das Püree legen. Die warmen, gekochten und halbierten Spargeln mittig auf das Püree geben. Die Muscheln mit dem aufgeschäumten Beurre blanc nappieren. Mit Brunnenkresse garnieren.

Cordon Bleu



Zutaten für 4 Personen

4	grosse dünne Kalbschnitzel, je ca. 120 gr
80 gr	Gruyère oder Emmentaler
4	dünngeschnittene Schinkentranchen
1	Ei
50 gr	Mehl
120 gr	Paniermehl
30 gr	Butter
4 EL	Bratbutter
2	unbehandelte Zitronen
	Zahnstocher zum Verschliessen
	Salz & Pfeffer
1	Glas Preiselbeeren
1 EL	Milch

Zubereitung

1. Wenn nötig die Kalbsschnitzel zwischen Klarsichtfolie mit dem Fleischklopfer noch etwas flacher klopfen.
2. Den Gruyère in Scheiben schneiden, jeweils mit einer Scheibe Schinken umwickeln. Jedes Schnitzel belegen und zusammenklappen. Wenn nötig mit Zahnstocher verschliessen und auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Ei mit der Milch verquirlen. Die Cordons bleu zuerst im Mehl, dann im Ei und im Paniermehl wenden und andrücken.
4. Bratbutter in der Pfanne erhitzen. Bei mittlerer Hitze auf jeder Seite etwa 3 Minuten braten, gegen Ende die Butter beifügen und fertigbraten. Zum Abtropfen auf ein Küchenpapier geben und anschliessend auf vorgewärmten Tellern auf Preiselbeeren anrichten. Mit 1 Zitronenschnitz garnieren.

Gemüse vom Blech



Zutaten für 6 Personen

2	festkochende Kartoffeln
1 kg	Gemüse, z.B. rote Zwiebeln, Peperoni, Broccoli, Zucchini, Knoblauch, Rindfleisch
200 gr	Cherrytomaten
2 EL	Chillioel
6 EL	Olivenöl
	Salz & Pfeffer
½ Bund	Bund Rosmarin, Thymian

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Kartoffeln in kleine Schiffchen schneiden. Zwiebeln in Spalten schneiden. Peperoni in dünne Streifen. Broccoli in Röschen teilen, Knoblauch quer halbieren. Zucchini halbieren und in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden. Gemüse auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.
2. Olivenöl und Chillioel darüber träufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian und Rosmarin darüber zupfen. Gemüse ca. 25 Minuten backen. Zwischendurch mit einer Kelle umrühren.
3. Cherrytomaten halbieren und auf dem Gemüse verteilen. Weitere 5 - 10 Minuten fertigbacken. Nach Belieben mit frischen Basilikumblättern bestreuen.

Prussiens



Zutaten für 20 Stück

	Backpapier
320 gr	Butterblätterteig
50 gr	Zucker
	wenig Fleur de Sel, nach Belieben

Zubereitung

1. Blätterteig flach auslegen, mit etwas Zucker bestreuen und in der Hälfte überschlagen, sodass sein Rechteck von ca. 12,5 x 24 cm entsteht. Mit dem restlichen Zucker zu einem Rechteck von ca. 20 x 30 cm auswallen. Beide Enden der Schmalseite je zweimal nach innen legen, sodass eine Herzform entsteht. 30-60 Minuten kühl stellen.
2. Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft 180 °C).
3. Die Prussiens-Stange in ca. 1 cm dicke Herzen schneiden, mit genügend Abstand auf das vorbereitete Blech legen. Nach Belieben mit wenig Fleur de sel bestreuen.
4. Prussiens in der Mitte des vorgeheizten Ofens 12 - 15 Minuten backen, herausnehmen, auf dem Blech auskühlen lassen.

Erdbeer-Quarkcrème



Für 15 Personen

750 gr	Erdbeeren
188 gr	Zucker
7 ½ EL	Zitronensaft
563 gr	Rahmquark
5,6 dl	Schlagrahm
375 gr	Erdbeeren Garnitur, klein gewürfelt
	Zitronenzesten

Zubereitung

1. Erdbeeren in Stücke schneiden und zusammen mit Zucker und Zitronensaft in ein hohes Gefäß geben, Pürieren.
2. Mit Quark und Rahm mischen.
3. Restliche Erdbeeren fein schneiden und in die Dessert Gläser verteilen. Crème darübergeben.
4. Kurz vor dem Servieren Erdbeeren auf der Crème verteilen, garnieren und kühl stellen.

Impressionen



