



Kochabend vom 17. November 2023

Souvenir ans Wallis

von Ruedi Mohler

Apéro

Walliser-Apéro-Häppchen mit Madame Loïk

Vorspeisen

Fendant-Suppe mit Safran

Zander Pompidou

Zanderfilet auf jungem Spinat

Hauptgang

Lamm-Entrecôte

Kräuter-Olivenöl-Kartoffeln

Käse

Käse aus der Schweiz

Bergmatter, Toggenburg – Andeerer Sinfonie – Dzorette, Rougemont

Dessert

Winzerdessert

Trauben in Weinsauce

Weine

Apéro: diverse Weißweine

Weiß: Dame de Sion, Fendant du Valais, 2022, Les Fils de Charles Favre, Sion

Rot: Cornalin, Maître de Chais, 2020, Provins, Sion

Walliser-Apéro-Häppchen mit Madame Loïk



Zutaten für 4 Personen

100 g	gewürzter Frischkäse «Madame Loïk» (bretonischer Frischkäse)
1	Walliser Roggenbrot
1	rote Schalotte
3 – 4	Radieschen, wenn erhältlich die länglichen <i>radis roses</i>

Mise en place

Aus den Roggenbrotscheiben (Walliserbrot) zwölf regelmäßige Stücke schneiden.

Schalotte so schneiden, daß feine längliche Streifen entstehen.

Radieschen rüsten, waschen und in schmale Stengelchen schneiden.

Zubereitung

Roggenbrotstücke mit Madame Loïk bestreichen und je zur Hälfte mit Schalottenstreifen und Radieschen belegen



Fendant-Suppe mit Safran



Zutaten für 4 Personen

2 dl	Gemüsebouillon
2 Prisen	Safranfäden
20 g	Zucker
5 dl	Fendant (oder Waadtländer Chasselas)
3 dl	Vollrahm
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)
	Kürbiskernöl

Mise en place

Backofen oder Wärmeschublade auf 50° – 60° vorwärmen.
Schalen für Suppe vorwärmen.

Zubereitung

Heisse Bouillon herstellen, Safranfäden in Bouillon einlegen.

Zucker schmelzen, ohne daß er karamelisiert.

Mit Fendant ablöschen und bei guter Hitze zur Hälfte einkochen lassen.

Hitze reduzieren. Rahm dazu geben und gut einrühren.

Bei mittlerer Hitze sämig einkochen lassen.

Safran-Bouillon in die Suppe einrühren und während 3 Minuten fertigkochen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Suppe in vorgewärmte Schalen anrichten und mit Kürbiskernöl beträufeln.

Zander Pompidou

Gericht, das der franz. Staatspräsident Georges Pompidou (1911 – 1974; Präsident 1969 bis zum Tod) sehr geschätzt haben soll. Rezept nach Jacques Rotzler in «Pariser Bistro Rezepte».



Zutaten für 4 Personen

1 - 2	Zanderfilet (für Vorspeise Stücke von 120 g pro Person schneiden)
500 g	kleine, zarte Spinatblätter
	Butter
2	Eier
	Eiweiß von einem Ei
2 - 3	Petersilienzweige (wenn's geht «persil plat»)
2	mittlere Champignons
1	Schalotte oder kleinere Zwiebel
	Salz
	weißer Pfeffer (aus der Mühle)
	Als Hauptgang : pro Person 1 Zanderfilet; bei großen Zandern pro Person Stücke von 180 – 200 g schneiden; übrige Mengen entsprechend anpassen.

Mise en place

Backofen auf 200° vorheizen.

Feuerfeste Steingut- oder Pyrexschale mit normaler Butter gut ausbuttern; Größe der Schale soll knapp sein vgl. unterZubereitung.

Spinatblätter waschen, Stiele entfernen, auf Küchencrêpe trocknen.

Petersilie fein hacken.

Schalotte fein hacken.

Champignon in dünne Blätter schneiden.

Zanderfilet putzen, in kaltem Wasser spülen und auf Küchencrêpe trocknen, in gleichmässige Stücke pro Person aufteilen.

Zubereitung

In Butter Schalotten anziehen, Champignon-Blätter zugeben, dann Spinatblätter 2 - 3 Minuten wallen, Petersilie zufügen und alles zusammenfallen lassen, leicht salzen und wenig pfeffern. Etwas auskühlen lassen und dann gleichmäßig in die ausgebutterte Schale füllen.

Zanderfilets in Butter auf jeder Seite kurz anbräteln, pfeffern, maßvoll salzen und dann auf das Spinatbett legen. Die Zanderfilets sollen eng aneinander liegen, damit keine Zwischenräume entstehen.

Das Eiweiß steifschlagen, zwei Eier in einer Schale verklopfen, einen halben EL Wasser zugeben, etwas Salz. Steifgeschlagenes Eiweiß unterziehen. Das feste Eierteiglein gleichmäßig über die Fische verteilen; Fische ganz bedecken.

Die Schale für 10 - 15 Minuten sofort in den vorgeheizten Backofen schieben. Beobachten. Wirft das Teiglein Blasen, mit einer Gabelspitze anstechen. Wenn sich eine gelb-bräunliche Kruste bildet, herausnehmen und servieren.

Lamm-Entrecôte

Kräuter-Olivenöl-Kartoffeln



Zutaten für 4 Personen

3 - 4	Lamm-Entrecôte – fachlich korrekt «Lammnierstück» (Menge hängt ab vom Gewicht, ca. 150 – 170 g pro Person)
600 g	mehlig kochende Kartoffeln
2 - 3 dl	sehr gutes Olivenöl
1 Bd	Petersilie (wenn's geht «persil plat»)
1 Bd	Schnittlauch
Büschel	von grünen Küchenkräutern wie Basilikum, Oregano, Bohnenkraut, etwas Thymian und wenig Salbei
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Bratbutter
	Weißwein
	Demi-Glace, Fleischfonds oder «S Wunder-Sauce»

Mise en place

Backofen auf 80° vorheizen.

Tiefe Schüssel für Kartoffeln im Ofen vorwärmen.

Platte mit Rand für Lamm-Entrecôte im Ofen vorwärmen.

Kartoffeln schälen und zu Würfeln schneiden.

Alle Küchenkräuter waschen, auf Küchencrêpe trocknen. Alle Stiele und Stengel entfernen, anschließend alles feinhacken und gut mischen.

Lamm-Entrecôte prüfen und ev. etwas nachparieren, mit Küchencrêpe trockentupfen.

Zubereitung

Kartoffeln in gesalzenem Wasser ca. 20 Min. kochen.

Tiefe Schüssel aus dem Backofen nehmen, Olivenöl und gehackte Kräuter darin zusammengeben. Vorsichtig salzen, hängt stark vom Olivenöl ab! Alles gut mischen und im vorgeheizten Backofen die Mischung warm werden lassen.

Lamm-Entrecôtes in Bratbutter kurz allseitig anbraten und mit Pfeffer und Salz würzen.

Lamm-Entrecôtes müssen innen noch rosé sein. Auf vorgewärmter Platte im Ofen ruhenlassen.

Bratensatz mit Weißwein déglacieren, etwas reduzieren und Demi-Glace bzw. Fleischfonds zugeben oder mit «S Wunder-Sauce» binden. Fleischjus aus der Wärmeplatte noch unterziehen.

Anrichten

Salzkartoffeln gut abgießen und in die gewärmte Kräuter-Olivenöl-Mischung geben, sehr gut unterziehen.

Aus den Lamm-Entrecôtes mit schrägen Schnitten Medaillons schneiden, zusammen mit Kartoffeln anrichten und mit etwas Jus bedecken.

Käse



Zutaten für 4 Personen

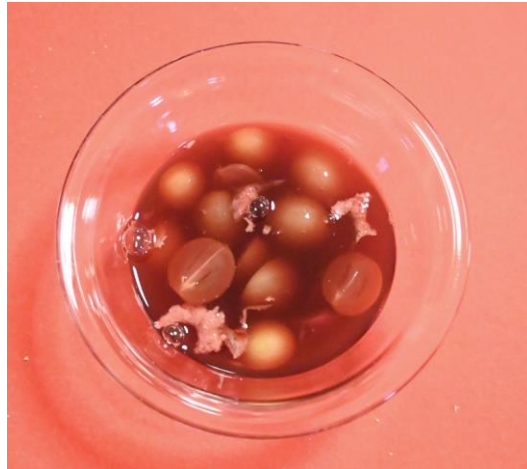
Diesmal sehr gute Schweizer Käse!

80 g	Bergmatt, Toggenburg SG
80 g	Andeerer Sinfonie, Andeer GR
80 g	Dzorette, Rougemont VD
	Brot nach Bedarf bereithalten

Anrichten

Käse gleichmäßig aufteilen und auf Tellern anrichten. Pro Person benötigt man bei Dessertkäse insgesamt ca. 60 g.

Winzerdessert



Zutaten für 4 Personen

1.25 dl	Portwein
2.5 dl	Rotwein von guter Qualität
1 EL	Maizena
1 dl	Wasser
	Lebkuchengewürz, sofern verfügbar
ev. 1	Gelatineblatt, um die Weinsauce noch etwas besser zu binden
500 g	Tafeltrauben (eher rot ev. auch rot und weiß)
	Zucker

Mise en place

Traubenbeeren ablösen, halbieren und entkernen.

Zubereitung

Rotwein und Portwein zusammen aufkochen.

Maizena und Wasser glattrühren. Anschließend unter ständigem Rühren zum Wein hinzufügen und das Ganze nochmals aufkochen lassen.

Ev. Nachzuckern; ev. mit etwas Gelatine stärker binden. Abschmecken mit Lebkuchengewürz.

Die Traubenhälften unter die Sauce ziehen. In eine Schüssel geben und nach dem ersten Auskühlen für sicher 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Impressionen









