Chochete vom Hügu

am 15. Juni 2010

Spargelkuchen

Ziberlihoger-Lisi-Filet mit

Lisis Huusnudle

Toblerone-Mousse

Christian

SPARGELKUCHEN

Für ein Backblech von 28-30 cm Ø, gefettet.

1 Portion Kuchenteig	rund auswallen, ins vorbereitete Blech legen. Rand gut andrücken, Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Teig mit Backpapier belegen, mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren.

Blindbacken: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen.

Belag

1 Liter Wasser 500 g grüne Spargeln, frisch angeschnitten, halbiert 1 EL Salz ½ TL Zucker	in einer grossen Pfanne aufkochen. alles beigeben, aufkochen, Hitze reduzieren. Spargeln ca. 15 Min. knapp weich köcheln, gut abtropfen. 1 dl Spargelwasser beiseite stellen.
1.8 dl Doppelrahm	in Pfanne aufkochen, bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln.
50 g Raclettekäse, in Würfeli	darunter rühren, je nach Flüssigkeit der Sauce 1 bis 5 EL Spargelwasser dazu geben.
1 Messerspitze Muskat ½ TL Salz, wenig Pfeffer	würzen, Spargeln auf dem Teigboden verteilen, Käserahm darüber giessen.

Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen.

Ziberlihoger-Lisi-Filet

Schweinsmedaillons mit Champignonsauce und Kräuternudeln

Vorbereiten: Ofen auf ca. 60 Grad vorheizen, Platte, Sauciere und Teller vorwärmen.

Schweinsmedaillons

Bratbutter zum Braten	in einer Bratpfanne heiss werden lassen.
8 Schweinsmedaillons (je ca. 60 g/2 cm dick) 1 EL Mehl	Medaillons im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln, portionenweise beidseitig je ca. 1 Min. anbraten. Hitze reduzieren, bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 3 Min. fertig braten.
½ TL Salz, wenig Pfeffer	würzen, warm stellen, wenig Bratbutter beigeben.
150 g Champignons, in Scheiben 1 kleine Zwiebel, fein gehackt 1 Knoblauchzehe, gepresst 1 dl Fleischbouillon 1 dl Vollrahm 2 EL Cognac	alles ca. 3 Min. andämpfen.
¼ TL Salz, wenig Pfeffer	alles beigeben, Bratsatz lösen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln.
1 EL braunes Maizena express	in die siedende Flüssigkeit einrühren, ca. 1 Min. kochen, warm stellen.

Lisis Huusnudle

2 EL Butter, weich ¼ Zwiebel, fein gehackt 1 Knoblauchzehe, gepresst 1 EL Petersilie, fein gehackt 1 TL Estragon, fein geschnitten 1 TL milder Senf 1 TL Zitronensaft ¼ TL Salz, wenig Pfeffer	alles in einer kleinen Schüssel gut mischen.
300 g Nudeln Salzwasser, siedend	Nudeln al dente kochen, abtropfen, in der Pfanne mit der Butter mischen.

Servieren: Medaillons mit den Nudeln und der Sauce anrichten.

Dazu passt Salat.

TOBLERONE-MOUSSE

Kühlzeit: 1-2 Stunden.
Für 4 Personen.

Zutaten

250 g QimiQ
200 g Toblerone, noir/blanc/braun
3 dl Schlagrahm
1 TL Kirsch

Zubereitung

QimiQ glattrühren. Geschmolzene Schokolade sowie die restlichen Zutaten beigeben, gut vermischen und den geschlagenen Rahm unterziehen. Im Kühlschrank während 1-2 Stunden fest werden lassen.

Tipp

Anstelle des geschlagenen Rahmes 3-4 EL Milch beigeben, dies ergibt einen cremigen Schokopudding.