

Hurni's

Menu vom 10. Juni 2009



***Spargel-Minestrone mit knuspriger Lachsforelle
und Orangen Basilikumpesto***

***Kalbsfilet mit Morcheln und Mascarpone
im Sesam-Blätterteig***

Erdbeerpuding

Boner Christian

Spargel-Minestrone mit knuspriger Lachsforelle und Orangen Basilikumpesto



Zutaten für 10 Personen:

80 g	geräucherter Magerspeck
2 dl	Olivenöl
1.5 l	Spargelfond
500 g	gemischte Spargeln (gekocht und geschnitten)
250 g	Tomatenwürfel
2 TL	Basilikum gefriergetrocknet
½ Dose	Safran Fäden
1 TL	Gemüsebouillon

Zubereitung:

Spargeln rüsten und in ca. 5 cm lange Stücke (schräg) schneiden. Spargeln im Salzwasser (mit einer Zitrone und einer Prise Zucker) kochen. Spargelwasser auf Seite stellen (Fond für Suppe). Speck in Olivenöl anbraten. Spargelfond, Tomatenwürfel und Gewürze zugeben. 15 Minuten köcheln lassen. Speck entfernen und abschmecken.

Knusprige Lachsforelle:

Zutaten für 10 Personen:

10 St. Lachsforellen mit Haut à 50 g
 3 dl Olivenöl
 Ursalz und Fischgewürz

Zubereitung:

Lachsforellen würzen und auf Hautseite knusprig braten.

Orangenbasilikum:

Zutaten für 10 Personen:

80 g frische Basilikumblätter
 60 g Pinienkernen
 60 g Parmesan
 1.5 dl Olivenöl
 Saft und Schale einer Orange

Zubereitung:

Pinienkernen leicht anrösten. Orangenschale fein abraspeln und Saft auspressen. Basilikumblätter in Cutter fein schneiden. Pinienkernen ebenfalls im Cutter schneiden. alles in Handmixer-Becher geben. Während dem Mixen Olivenöl sorgfältig begeben. Parmesan begeben und kurz weitermixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

Suppe in Teller schöpfen. Spargelstücke und Lachsforelle in Teller geben. Pesto verteilen und mit Basilikum garnieren.

Kalbsfilet mit Morcheln und Mascarpone im Sesam-Blätterteig



Zutaten:

- 600 g Kalbsfiletmittelstück, dressiert
Salz, Pfeffer (weiss, aus der Mühle)
16 g Sonnenblumenöl

Füllung:

- 20 g Butter
40 g Schalotten, geschält
16 g Morcheln, ohne Stiele, getrocknet
40 g Weisswein
20 g Vollrahm
40 g Mascarpone
32 g Haselnusskerne, gemahlen
32 g Weisses Paniermehl
32 g Eigelb, pasteurisiert
Salz und Pfeffer (weiss, aus der Mühle)

Weitere Zutaten:

- 320 g Blätterteig
16 g Sesamkörner
12 g Ei zum Bestreichen
80 g Lauch, grün, gerüstet

Sauce:

200 g Gebundener Kalbs-Jus
 40 g Saucenhalbrahm, 25% eingedickt
 20 g Sojasauce, hell

Vorbereitung

Das Kalbsfilet mit Salz und weissem Pfeffer würzen, im heissen Öl rundherum gleichmässig anbraten (ca. 1 Minute) und auf einem Gitter erkalten lassen.

Schalotten fein hacken.

Die Morcheln im lauwarmen Wasser einweichen und halbieren.

Morcheln mehrmals gründlich waschen, auspressen und hacken.

Die Butter erhitzen, die Morcheln andünsten, mit Weisswein ablöschen und vollständig eindünsten. In eine Schüssel geben, Vollrahm, Mascarpone, Haselnüsse, Paniermehl und Eigelb begeben, abschmecken und gut verrühren.

Lauch waschen und in 20 cm lange Streifen schneiden. Lauch im Salzwasser blanchieren, im Eiswasser abschrecken, abschütten und auf Küchenpapier trocken tupfen.

Backblech mit Backtrennpapier auslegen.

Zubereitung:

Den Blätterteig auf ausgestreuten Sesamkörnern ca. 2 mm dick zu einem Rechteck von 24 cm Breite ausrollen; die Länge ergibt sich nach der Länge des Kalbsfilet.

Den Teig mit den Lauchstreifen belegen und mit der Mascarpone-Haselnuss-Masse bestreichen. Die Ränder mit Ei bepinseln.

Das Kalbsfilet darauf legen, einrollen und mit dem restlichen Teig verzieren.

Auf das vorbereitete Backblech geben, mit Ei bepinseln und 1 Stunde kühl stellen.

Im Ofen bei einer Temperatur von 200 °C und offenem Dampfzug ca. 30-40 Minuten backen, bis eine Kerntemperatur von 65 °C erreicht ist.

Herausnehmen und 10 Minuten abstehen lassen.

Gebundene Kalbsjus aufkochen, Sojasauce und Rahm begeben, etwas einkochen und abschmecken.

Anrichten:

Das Kalbsfilet im Teig in gleichmässige Tranchen schneiden, mit einem Butterpinsel überglänzen und auf einem kleinen Sauchenspiegel anrichten, die restliche Sauce separat dazu servieren.

Hinweise für die Praxis:

Damit der Blätterteig nicht zu stark aufgeht, vor dem Auswallen zusätzlich eine doppelte Tour geben. Das Gericht kann auch mit einem Rindsfilet zubereitet werden.

Erdbeerpuding



Zutaten für 4 Personen:

250 g	Erdbeeren
250 g	QuimiQ, zimmerwarm
100 g	Mascarpone
50 g	Zucker
1.5 dl	Vollrahm
250 g	Erdbeeren für die Garnitur

Zubereitung:

Erdbeeren in kleine Würfel schneiden.

QuimiQ glatt rühren. Mascarpone, Zucker und gewürfelte Erdbeeren dazugeben und die Masse gut durchrühren. Rahm steif schlagen, sorgfältig darunter ziehen. Die Creme in 4 Portionenförmchen verteilen, mindestens 3 Stunden kühl stellen. Zum Servieren Förmchen kurz in warmes Wasser stellen, stürzen und mit den restlichen Erdbeeren ausgarnieren.