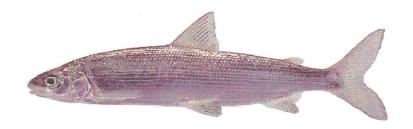
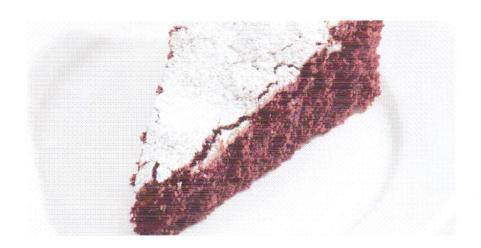
Kochen vom 10. März 2010



Radieschen-Gurken-Carpaccio



Felchenfilets nach Luzerner Art



Svens Schoggikuchen

Burtscher Willi

Boner Christian

Radieschen-Gurken-Carpaccio

2 Eier mit kaltem Wasser bedeckt aufsetzen und ab

Siedepunkt 8 Minuten hart kochen. Dann sofort kalt

abschrecken.

1 Salatgurke schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

2 Bund Radieschen ebenfalls in dünne Scheibchen schneiden

50 g Kresse waschen, sehr gut abtropfen lassen

60 g Parmesan, am Stück mit dem Sparschäler in Späne schneiden.

Eier schälen und hacken.

Sauce:

1 Frühlingszwiebel rüsten und mitsamt schönem Grün fein hacken

1 Bund Schnittlauch in feine Röllchen schneiden

3 EL Weissweinessig

3 EL warme Gemüsebouillon

1 EL Senf, mild

Salz, Pfeffer verrühren, dann

6 EL Olivenöl gut mit dem Schwingbesen darunterschlagen.

Zuerst die Gurken-, dann die Radieschenscheiben auf einem Teller auslegen. Die gehackten Eier und Kresse darüber verteilen und alles mit den Käsespänen belegen. Das Carpaccio sparsam mit Sauce beträufeln. Den Rest der Sauce evt. separat dazu servieren.

Felchenfilet nach Luzerner Art

20 g Butter

Gratinform damit ausstreichen

2 Schalotten, fein gehackt

in der Form verteilen

600 g Felchenfilets Salz, Pfeffer,

Zitronensaft, Dill

Filets würzen und in die Gratinform legen

100 g Champignons, in Scheiben geschnitten

auf den Filets verteilen

1 dl Weisswein

darübergiessen

100 g Sbrinz

darüber verteilen und mit

30 g Butterflocken

belegen.

Mit einer Alufolie abdecken und im auf 220° vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten pochieren. Die Alufolie entfernen und bei maximaler Oberhitze 8 – 10 Minuten überbacken.

Dazu servieren wir Salzkartoffeln.

Svens Schoggikuchen

125 g Mehl 200 g Zucker 3 Eier

mit einem Schwingbesen gut verrühren

150 g dunkle Schokolade 125 g Butter

in einer Pfanne schmelzen. Zusammen mit

1-2 EL Kirsch

unter die Masse rühren. Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen.

Backen: ca. 11 Minuten in der unteren Hälfte des auf 250° vorgeheizten Ofens.

Herausnehmen, leicht abkühlen, Formenrand entfernen, auf ein Gitter schieben, abkühlen. Lauwarm mit Puderzucker bestäuben.

Dazu servieren wir 1 Kugel Birnensorbet und dekorieren mit Birnenschnitzen.

