Hurni's

Sommermenu vom 10. August 2011

Tartar von geräuchertem Forellenfilet

Safrannudeln mit Pilzen

Mango-Mohn-Creme

Boner Christian

Tatar von geräuchertem Forellenfilet

Zutaten für 4 Personen:

4	geräucherte Forellenfilets
2	mittelgrosse Tomate
2	kleine Frühlingszwiebel
½	Salatgurke
1	Bund Schnittlauch
5	gehäufte Esslöffel Crème fraîche
2	Teelöffel Meerrettichpaste aus dem Glas oder der Taube
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
6	Esslöffel Rahm
6	Scheiben magerer Bratspeck

Zubereitung:

1 Die Forellenfilets in kleine Würfel schneiden.

2 Die Tomaten quer halbieren, entkernen und so klein wie möglich würfeln.

3 Die Frühlingszwiebeln rüsten, dabei schöne Stängelteile stehen lassen. Weisses und Grün fein hacken.

4 Die Gurke schälen, der Länge nach halbieren, entkernen und in kleinste Würfelchen schneiden.

5 Den Schnittlauch in Röllchen schneiden.

6 Crème fraîche und Meerrettichpaste verrühren. Alle vorbereiteten Zutaten beifügen und sorgfältig untermischen.

7 Den Rahm steif schlagen. Unter das Tatar ziehen und dieses mit Salz und Pfeffer abschmecken.

8 Die Speckscheiben halbieren oder dritteln. In einer beschichteten Bratpfanne im eigenen Fett knusprig rösten.

9 Zum Servieren das Forellentatar auf geröstetes Weissbrot häufen. Mit dem Speck garnieren.

Was dazu passt: Zum Beispiel ein Nüsslisalat an einer Balsamicosauce.

Safrannudeln mit Pilzen

Austernpilze sind wie Champignons Zuchtpilze. Sie sind vielseitig verwendbar und enthalten – anders als die meisten Pilze – eine besonders gut verdauliche Eiweissart. Roh sollte man Austernpilze trotdem nicht geniessen.

Zutaten für 4 Personen:

500 g	Austernpilze oder Champignons
150 g	in Oel eingelegte getrocknete Tomaten, abgetropft gewogen
150 g	magere Bratspeckscheiben
8	Zweige Thymian
400 g	dünne Nudeln oder Spaghetti
4	Esslöffel Butter
2	Briefchen Safranpulver
2	Schalotten
	Salz und schwarzen Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1 In einem grossen Topf reichlich Wasser aufkochen.

2 Die Pilze rüsten und je nach Sorte in Streifen oder Scheiben schneiden.

3 Die Schalotten schälen und fein hacken.

4 Die Tomaten auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Speckscheiben in Streifchen schneiden.

5 Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen.

6 Das kochende Wasser salzen. Die Teigwaren hineingeben und unter gelegentlichem Umrühren bissfest garen.

7 Gleichzeitig in einer Pfanne knapp die Hälfte der Butter schmelzen. Die Schalotten und den Speck darin andünsten. Die Hitze höher stellen. Die Pilze beifügen und unter Wenden mitbraten; ziehen sie Saft, diesen vollständig verdampfen lassen. Dann die Tomaten beifügenund alles mit Salz und Pfeffer würzen.

8 Die Teigwaren abschütten und gut abtropfen lassen. Im Topf die restliche Butter schmelzen. Den Safran in 2 Esslöffel Wasser auflösen und mit der Butter verrühren. Die Teigwaren beifügen 7und gut mischen. Zuletzt die Pilzmischung darunter heben.

Was dazu passt: Am Tisch nach Belieben mit frisch geriebenem Parmesan oder Sbrinz bestreuen.

Mango-Mohn-Creme

Mangos müssen immer geschält werden; ihr Saft verursacht hartnäckige Flecken, deshalb aufpassen bei der Zubereitung. Die Mango kann in dieser Creme durch Pfirsiche oder Nektarinen ersetzt werden.

Zutaten:

2	reife Mangos
1	Zitrone oder Limone (Saft)
200 ml	Buttermilch
4-5	Esslöffel Zucker
2	Päckchen Bourbon-Vanillezucker
2	Esslöffel Mohnsamen
200 ml	Rahm

Zubereitung:

1. Die Mangos schälen und das Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Etwa ⅓ beiseite stellen. Das restliche Mangofleisch mit dem Zitronensaft, der Buttermilch, dem Zucker und dem Vanillezucker fein pürieren.

2. Das beiseite gelegte Fruchtfleisch klein würfeln.

3. Die Mohnsamen in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze unter Wenden etwa 3 Minuten leicht rösten. Auf einem Teller abkühlen lassen.

4. Den Rahm steif schlagen. Mit dem Mohn sowie den Magnetwürfelchen unter das Fruchtpüree rühren. Die Creme bis zum Servieren kühl stellen.