März 2014

Solothrner Wysüppli

Gemüsecarpacho création Walter

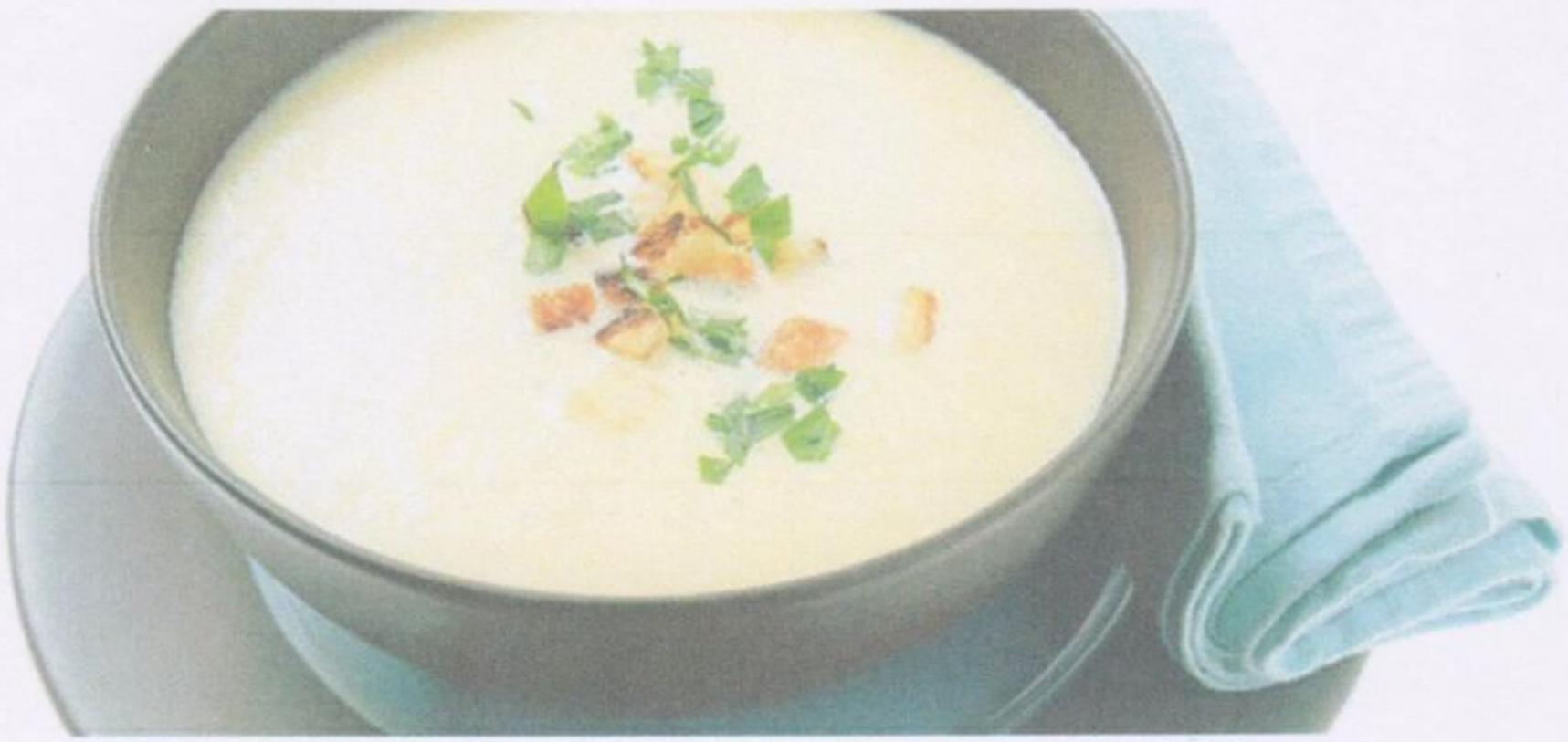
Flunder – Plunder

Savarin à l' Orange

Walter's Apfel-Ingwersüppli

Zutaten (ergibt ca. 1.5 l Suppe) 1l ergibt ca. 5 Teller

40 g Butter
35 g Zwiebel geschält
25 g frischer Ingwer geschält
400 g Äpfel „Golden Delicious" geschält und ohne Kerngehäuse
35 g Weissmehl
1 l Geflügel- oder Gemüsebouillon
1 dl Apfelsaft süss
2 dl ungesüsste Kokosmilch
280 g Vollrahm (35%)
2 EL (Bio-)Limonensaft
2-3 Limonenblätter
Salz, Pfeffer weiss a.d.M., Cayenne-Pfeffer



Zubereitung

Zwiebel fein hacken. Ingwer in dünne Scheiben schneiden. Äpfel in 5 mm grosse Würfelchen schneiden und sofort mit Limonennensaft beträufeln. Rahm steif schlagen und kalt stellen.

Butter erhitzen und Zwiebeln andünsten. Ingwerscheiben und Äpfelwürfel beigeben und noch kurz mitdünsten. Mit dem Mehl stäuben. Flüssigkeiten exkl. Limonensaft beigeben und unter rühren aufkochen. Limonenblätter dazufügen und unter öfterem Abschäumen 20 Min. kochen. Ingwerscheiben und Limonenblätter (diese geben bei zu langem Kochen einen bitteren Geschmack) entfernen. Suppe fein mixen und durch ein Drahtspitzsieb passieren.

Mit Salz und Pfeffer, Prise Cayenne-Pfeffer und Limonensaft abschmecken. Vor dem Servieren den geschlagenen Rahm vorsichtig unter die Suppe melieren.

Typ: Die Beigabe von ein paar Tropfen fermentierten Sesam- oder Nussöl unmittelbar vor dem Servieren gibt der Suppe eine zusätliche Geschmacksnote. (an einer Probe zuerst ausprobieren!)

walter schlaefli walter schlaefli walter schlaefli walter schlaefli walter schlaefli walter schlaefli

Gmüestartar „Création Walter“

Sauce Avocado

1 essreife Avocado, 1 EL Akazienhonig, 1 Prise Salz

Sauce Banane

1 Babybanane, 1 EL Zitronensaft, 1 Prise Cayennepfeffer

Alles miteinander vermixen. Halbe Portion für Garnitur beiseite stellen.

Zutaten (alle blanchieren und abkühlen lassen)

½ Rüebli
½ kleine Zuchetti
½ kleiner Fenchel
½ kleine Kohlrabi
½ Stengel Stangensellerie
1 EL gekochter Zuckermais

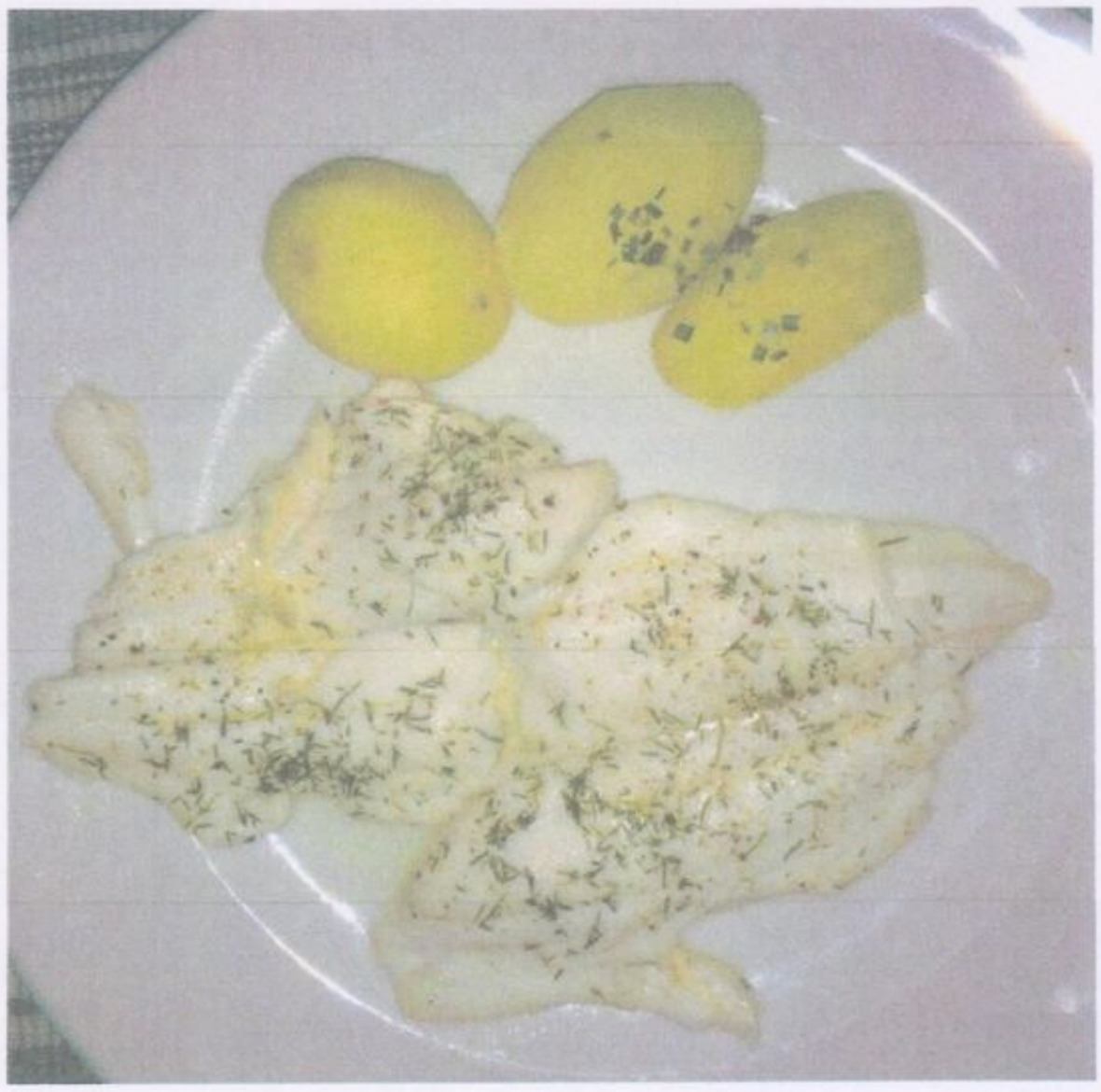
1 Rüebli
½ kleiner Fenchel
½ kleine Kohlrabi
½ Stengel Stangensellerie
1/3 gelbe Peperonata
5-6 Mini San-Marzano-Tomaten 'Caprese'

im Bild 100% so groß

Alle Zutaten sehr klein würfeln und mit den Saucen vermischen. Im Duet anrichten wie Bild (Form Ø xy cm)

walter schlaefli walter schlaefli walter schlaefli walter schlaefli walter schlaefli walter schlaefli

Flunder-Plunder



Pro Person 2 Flunderfilets und 3-4 Rclettekartoffeln

(ohne Vorspeisen und Nachgang ev. 3 Filets und 3 grössere Kartoffeln)

Filetszubereitung

Pro Portion ca. 10g Butter in beschichteter Bratpfanne zergehen lassen. Filets auf der Innenseite kurz (ca. 1 Min.) braten und dann wenden. Jetzt leicht mit etwas Salz und Pfeffer und getrocknetem Dill würzen. Auf der Schuppenseite ca. 2 Min. braten und dann auf die heissen Teller anrichten mit heller, gewürzter Seite nach oben.

Wichtig: Braten lediglich auf ca. Stufe 6. Die Butter darf nicht braun werden und verbrennen!

Dazu servieren wir sog. Salzkartoffeln wobei, es geht auch ohne Salz. Je nach Geschmack können diese mit etwas ausgelassener Butter beträufelt und mit fein geschnittenem Schnittlauch garniert werden.

walter schlaefli walter schlaefli walter schlaefli walter schlaefli walter schlaefli walter schlaefli

Teig

250 g Mehl
¼ TL Salz
70 g Zucker
20 g Hefe, zerbröckelt
1 dl Milch, lauwarm
60 g Butter, flüssig
2 Eier, verquirlt
1 EL saurer Halbrahm oder Jogurt

Sirup

1,5 dl spritziger Weisswein
1 dl Orangensaft
½ Orange, abgeriebene Schale und Saft
3-4 EL Rum oder Grand Marnier
70 g Zucker

Savarin à l'Orange

Zubereitung Teig

Mehl, Salz und Zucker mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch, Butter, Eiern und saurem Halbrahm oder Jogurt in die Mulde giessen. Zu einem Teig verrühren und diesen klopfen, bis er Blasen wirft.

Teig in die ausgebutterte Form geben. Zugedeckt ca. 1 ½ Std. bis 1 cm unter den Rand aufgehen lassen.

Im unteren Teil des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen. Herausnehmen, aus der Form auf ein Gitter stürzen, auskühlen lassen.

Zubereitung und Verwendung vom Sirup

Wein, Orangensaft, Zucker und Orangenschale aufkochen, leicht auskühlen lassen. Rum (oder Grand-Marnier) dazugeben, absieben.

¾ vom Sirup in die gereinigte Form giessen. Savarin hineinlegen und aufsaugen lassen. Oberfläche mit Nadel mehrfach gleichmässig einstechen und mit restlichem Sirup beträufeln.

Anrichten

Savarin auf eine im Voraus vezierte Platte stürzen und mit Orangenkonfitüre bepinseln. Die Mitte mit geschlagenem Süssrahm füllen (allenfalls mit Orangensalat) und mit einem sternförmig ausgestochenen Orangenfilet garnieren.

walter schlaefli walter schlaefli walter schlaefli walter schlaefli walter schlaefli walter schlaefli