

Ein Festschmaus

Limonensuppe mit
Poulet-Klösscheneinlage
und frischem Kerbel

J&M Dizerens | Lutry CH | St. Saphorin AOC 1997

Gefüllte Pouletröllchen
an Marsalasaucce

Hirsotto auf Bärlauchbett

F. Chauvenet | Nuits-Saint-Georges France | PMO7 MO7R AOC 1996

gestürzter Apfelkucken mit Rahm

Limonensuppe mit Kerbel-Forellenklösschen

(Zubereitungszeit ca. 40 Minuten)

| | |
|---|---|
| 2 Zweige Stangensellerie 1 Rüebli | feines Blattgrün am Stangensellerie belassen. beides rüsten und in kleine Würfel schneiden |
| 1 Schalotte 25g Butter | rüsten, fein hacken Schalotte mitsamt den Gemüsegewürfelchen darin dünsten |
| 1½dl Weißwein | ablöschen und stark einkochen lassen |
| 5dl Gemüsebouillon | zugießen und alles auf kleinem Feuer zugedeckt weichkochen danach mit dem Mixer die Suppe pürieren |
| fein abgeriebene Schale und Saft einer Limone 1½dl Saucenrahm | beigeben und aufkochen <u>aber wegen dem Rahm nicht kochen lassen</u> mit Salz und Pfeffer abschmecken |
| 250g Forellenfilets (enthäutet und entgrätet gewogen) | in Streifen schneiden |
| 50g Doppelrahm 1 Eiweiß | Forellensstreifen, Rahm und Eiweiß 10Min. in den Tiefkühler stellen anschließend mit dem Mixer pürieren |
| fein abgeriebene Schale einer Limone, Salz und Pfeffer | Forellenspüre damit würzen |
| 1 Bund frischen Kerbel | (einige schöne Blätter für Garnitur beiseite legen) fein hacken und in das Püree mischen |
| 5dl Gemüsebouillon | zum kochen bringen |
| Forellenspüre | z.B. mit 2 TL die man immer wieder in die heiße Bouillon taucht kleine Klösschen aus der Püremasse abstechen und in die Bouillon gleiten lassen. Vor dem Siedepunkt ca. 1½-2Min. (je nach Größe) gar ziehen lassen. |
| Klösschen | in vorgewärmte Suppenteller anrichten und mit der heißen Suppe übergießen. Mit den Kerbelblättern garnieren. |

Tips:

1) Für Rosaklösschen, was der Suppe einen besonderen frühlingshaften Touch verleiht, an Stelle von Forellenfilets, Lachsforellenfilets oder Pouletfilets verwenden.

2) Statt das Gemüse zu pürieren kann man es auch wie bei einer Minestrone belassen.

3) Bei Limonenschale und Saft eher stark zurückhaltend sein sonst schmeckt alles zu sauer.

Gefüllte Poulettröllchen an Marsala - Jus

(Zubereitungszeit ca. 30 Minuten)

| | |
|---|--|
| 100g frischen Spinat | waschen und gut abtropfen lassen |
| 1 Schalotte EL Butter | rüsten, fein hacken und in Butter andünsten anschließend den Spinat mitdünsten bis er zusammenfällt und ihn danach auskühlen lassen |
| Spinat | ausdrücken und anschließend grob hacken |
| 75g Ricotta oder Magerquark fein abgeriebene Schale einer ½ Zitrone | Spinat mit dem Ricotta und der Zitronenschale mischen |
| Salz und Pfeffer | Spinatmischung damit würzen |
| 4 Pouletbrüstchen | mit der glänzenden Seite nach unten zwischen Klarsichtfolie legen und mit dem Wallholz flachklopfen. (<i>besser vom Metzger flach aufschneiden lassen</i>) |
| Saft einer ½ Zitrone | Filets damit beträufeln |
| Salz und Pfeffer | Filets damit würzen |
| 4 dünne Scheiben Rohschinken | Filets damit belegen |
| Spinatfüllung | auf Filets auftragen und die Filets anschließend aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren |
| gerollte Filets | in wenig Fett oder Olivenöl rundum (bei großer Hitze) schön anbraten, dann herausnehmen und warm stellen |
| 1½dl Marsala | den Bratensatz damit auflösen |
| 2dl Geflügelfond oder leichte Hühnerbouillon | beigeben und alles auf großem Feuer bis ca. zur Hälfte reduzieren |
| Poulettröllchen | beifügen und während ca. 5 Min. zugedeckt leise schmoren lassen |
| 20g weiche Butter 1 TL Mehl | mit einer Gabel gut verkneten flockenweise in die leicht kochende Sauce geben (<i>Sauce soll leicht binden</i>) |
| Salz und Pfeffer | Sauce damit abschmecken |

Hirsotto

(Zubereitungszeit wie Risotto ca. 15-20 Minuten)

- | | |
|---|--|
| 1 EL Oel | erwärmen |
| 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe | fein hacken und im Oel dünsten |
| 200g Goldhirse | beifügen und auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren mitdünsten |
| 6dl leichte Hühnerbouillon <i>(ev. 3dl rassigen Weißwein + 3dl leichte Hühnerbouillon)</i> | ablöschen und das Ganze auf kleiner Stufe ca. 15-20 Minuten köcheln lassen. Von Zeit zu Zeit rühren. |

Tip

nicht wie bei Risotto üblich Reibkäse darüberstreuen sondern reichlich Fleischsauce machen!

Gestürzter Apfelkuchen

(Zubereitungszeit ca.40 Minuten)

| | |
|--|--|
| 150g Mehl 75g Butter 1 Msp. Salz + 1EL Puderzucker | in eine Schüssel geben und zu einer krümeligen Masse reiben |
| ½ Ei verklopft | beigeben und alles mit der Kelle oder von Hand zu einem Teig zusammenfügen (<i>nicht kneten!</i>) |
| Teig | auswallen zu einer Rondelle von ca. 26cm Durchmesser auf ein Backpapier legen und kühl stellen |
| 1½kg Aepfel (golden Delicious, Maigold, Jonagold) | schälen, vierteln und das Kerngehäuse ausschneiden |
| 5EL Zucker | in Bratpfanne von 26cm Durchmesser bei mittlerer Hitze caramelisieren und Pfanne dann vom Herd ziehen |
| Aepfelstücke | kreisförmig mit der Wölbung nach unten in den Caramel legen bis der Pfannenboden bedeckt ist. Eine zweite Lage mit der Wölbung nach oben in die Zwischenräume der ersten Lage einfüllen. |
| 80g kalte Butterstücke | auf die Aepfel verteilen und die Aepfel zugedeckt langsam halbweich schmoren |
| Teigrondelle | über die Aepfel legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen |
| Pfannenstiel | mit Alufolie gut einpacken |
| Pfanne | sofort auf die unterste Rille des auf 200°C vorgeheizten Backofens schieben, ca. 30Min. backen. |
| Torte | in der Pfanne abkühlen lassen. Mit Hilfe einer Tortenplatte zackig stürzen und danach in Stücke schneiden |
| 250g Creme fraiche | auf Torte verteilen |
| feine Zitronenzesten | als Garnitur auf der Torte verteilen |

Tip

Hat sich zuviel caramelsaft in der Pfanne gebildet, Saft vor dem Stürzen der Torte in ein Pfännchen abgiessen und zu Sirup einkochen lassen. Die damit bestreichen.