



Menü vom 13. Januar 2009

Forellen-Pâté

Pouletbrüstchen mit Honig-Essig-Sauce auf Lauchfondue

Ricotta-Amaretto-Creme mit Sauerkirschen

Angaben für 4 Personen

Kochgruppe:

Deubelbeiss Christian
Hauri Michel
Müller Uwe
Rohr Beat

Forellen-Pâté

200g geräucherte Forellenfilets

½ Bund Dill

125g Meerrettich-Frischkäse

1 Esslöffel körnigen Senf

1 Teelöffel Zitronensaft

Salz und Pfeffer

1 Baguette

Von den geräucherten Forellen-Filets allfällige Gräten entfernen. Dann den Fisch fein zerpupfen und in eine Schüssel geben. Den Dill fein schneiden und beifügen. Meerrettich-Frischkäse und den körnigen Senf untermischen.

Die Masse mit dem Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit dem geröstetem Baguette servieren.

Pouletbrüstchen mit Honig-Essig-Sauce auf Lauchfondue

2 kleine Zwiebeln

400g Lauch

1 Esslöffel Butter zum Andünsten

100ml Weisswein

100ml Doppelrahm

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Prise Muskatnuss

4 Pouletbrüstchen

Wenig Dijon-Senf

1 Esslöffel Bratbutter

300ml Geflügelfond

1 Teelöffel Honig

2 Esslöffel Weissweinessig

80g Butter

Die Zwiebeln schälen und fein hacken.

Den Lauch putzen, dabei die harten und dunkelgrünen Teile wegschneiden. Den Lauch in feine Ringe schneiden.

Die Butter erhitzen. Die Hälfte der Zwiebeln und den Lauch darin andünsten. Den Weisswein dazugiessen und praktisch vollständig einkochen lassen.

Den Doppelrahm beifügen und zugedeckt auf aller kleinstem Feuer etwa 45 Minuten kochen lassen; der Lauch soll dabei nussartig zerfallen. Wenn nötig löffelweise etwas Wasser beifügen, damit das Lauchgemüse nicht anbrennt. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Der Lauch kann 2-3 Stunden im voraus zubereitet und vor dem servieren wieder langsam aufgekocht werden.

Den Backofen auf 75 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Die Pouletbrüstchen hauchdünn mit Senf einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. In der heissen Bratbutter während insgesamt 3 Minuten anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im Ofen bei 75 Grad 45-60 Minuten nachgaren lassen.

Im Bratensatz die restlichen Zwiebeln hellgelb dünsten. Dann den Geflügelfond, Honig und Essig beifügen und auf grossem Feuer auf 100ml einkochen lassen. Beiseite stellen.

Unmittelbar vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen. Die Butter in Flocken in die leicht kochende Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Lauch auf vorgewärmte Teller geben. Die Pouletbrüstchen schräg in Scheiben aufschneiden und auf dem Lauch anrichten. Mit Sauce überziehen.

Ricotta-Amaretto-Creme mit Sauerkirschen

1 Glas eingemachte Sauerkirschen (abgetropft ca. 175g)

150g kleine, harte Amaretti

6 Esslöffel Amaretto (Bittermandel-Likör)

1 Ei

2 Eigelb

4 Esslöffel Zucker

250g Ricotta

2 Eiweiss

Die Sauerkirschen in ein Sieb geben und abtropfen lassen, den Saft auffangen.

Etwa 1/3 der Amaretti in 4 Dessertgläser verteilen. 4 Esslöffel Amaretto in ½ dl Sauerkirschensaft mischen und über die Amaretti träufeln. Für die Dekoration einige Sauerkirschen zurückbehalten, restliche Sauerkirschen auf die getränkten Amaretti geben. Die restlichen Amaretti in einen Tiefkühlbeutel geben und mit dem Wallholz zuerbröseln.

Ei, Eigelb und Zucker schlagen, bis eine helle und schaumige Masse entstanden ist. Den Ricotta zuerst mit einigen Esslöffeln dieser Masse glatt rühren, dann die restliche Eimasse untermischen. Die zerbröselten Amaretti untermischen.

Die Eiweiss steif schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen. Mit dem restlichen Amaretto (2 Esslöffeln) und nach Belieben etwas Sauerkirschensaft parfümieren. Die Creme in die Gläser auf die Sauerkirschen verteilen. Das Dessert im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Vor dem Servieren die Creme mit den restlichen Sauerkirschen und Amarettibröseln dekorieren.