



Menü vom 26. Mai 2009

Spargelcarpaccio

---

Pouletwürfel  
an feuriger Whiskysauce

---

Rhabarber-Cappuccino

Angaben für 4 Personen

Kochgruppe:

Aeby Serge  
Buchmann Werner  
Meier Walti

## Spargelcarpaccio

---

750 g Spargeln (halb weiss, halb grün)

---

20 g Butter

---

3 Esslöffel Olivenöl

---

1 Teelöffel Zitronensaft

---

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

---

¼ Teelöffel Zucker

---

1 Handvoll Rucola

---

50 g Sbrinz am Stück

---

50 g dünne Tranchen Rohschinken

---

2 Esslöffel Balsamicoessig

---

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Die Spargeln grosszügig schälen und das hintere Drittel der Stangen abschneiden. Die Spargeln der Länge nach in je 4 dünne Scheiben schneiden. In einer möglichst grossen Gratinform auslegen, sodass nicht zu viele Spargeln übereinander liegen.
3. In einer kleinen Pfanne die Butter schmelzen. Das Olivenöl und den Zitronensaft beifügen und alles mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.. Über die Spargeln träufeln.
4. Die Spargeln im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 10 Minuten backen, bis sie an den Spitzen hellbraun werden.
5. Inzwischen den Rucola waschen und gut abtropfen lassen, Den Sbrinz in feine Späne hobeln.
6. Die Spargeln aus dem Ofen nehmen. Aus der Garflüssigkeit heben und noch warm auf die vorbereiteten Teller geben.
7. Den Rohschinken auf die Spargeln verteilen und mit dem Rucola garnieren.
8. Die Flüssigkeit durch ein Siebchen in eine kleine Schüssel giessen. Den Balsamicoessig unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über Spargeln, Rohschinken und Rucola träufeln. Die Sbrinzspäne darüber verteilen und sofort servieren.

## Pouletwürfel an feuriger Whiskysauce

---

2 kleine Chilischoten

---

1 Schalotte oder kleine Zwiebel

---

500-600 g Pouletbrüstchen

---

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

---

1 Esslöffel Bratbutter

---

50 ml Whisky (Single Malt)

---

1 Esslöffel Butter

---

1 Esslöffel Tomatenpüree

---

200 ml leichte Hühnerbouillon

---

2 Esslöffel Ketchup

---

1 Esslöffel Worcestershiresauce

---

150 ml Rahm

---

Kleine Kartoffeln

---

1. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
2. Die Chilischoten der Länge nach halbieren, entkernen und fein hacken. Die Schalotte oder Zwiebel schälen und hacken. Die Pouletbrüstchen in grosse Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Pouletwürfel rundum je nach Grösse der Fleischstücke insgesamt 2-2½ Minuten anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 30-45 Minuten nachgaren lassen,
4. Den Bratensatz mit dem Whisky auflösen und durch ein kleines Sieb giessen. Beseitestellen.
5. Im Bratensatz die Butter schmelzen. Chili, Schalotte oder Zwiebel sowie das Tomatenpüree darin andünsten. Mit dem aufgelösten Bratensatz und der Bouillon ablöschen. Das Ketchup und die Worcestershiresause beifügen, aufkochen und alles auf knapp 100 ml einkochen lassen.
6. Den Rahm halb steif schlagen. Unmittelbar vor dem Servieren in die leicht kochende Sauce rühren und diese wenn nötig nachwürzen. Zum Servieren über die Pouletwürfel geben.

Als Beilage kann man kleine in Butter gebratene Kartoffeln in der Schale oder Trockenreis, nach Belieben mit Wildreis gemischt, servieren

## Rhabarber-Cappuccino

---

500 g Rhabarber

---

75 g Zucker

---

1 Teelöffel Vanillepaste oder ½ aufgeschnittener Vanilleschote

---

2-3 Esslöffel Rotwein oder Wasser

---

1 Orange

---

30 g Zucker

---

1 dl Rahm

---

1. Rhabarber rüsten und in Stücke schneiden. Mit 75 g Zucker und der Vanillepaste oder aufgeschnittener Vanilleschote in eine Pfanne geben. 2-3 Esslöffel Rotwein oder Wasser beifügen und alles zugedeckt auf kleinem Feuer 10 Minuten kochen lassen. Die Rhabarbermasse pürieren und abkühlen lassen. Dann mindestens 1 Stunde kühl stellen.
2. Inzwischen von 1 Orange die gelbe Schale dünn abreiben, dann den Saft auspressen.
3. In einem Pfännchen 30 g Zucker zu hellbraunem Caramel schmelzen.
4. Den Orangensaft dazugiessen, die Hälfte der Orangenschalen beifügen und alles sirupartig einkochen lassen. In eine Schüssel umgiessen, mit 1 dl Rahm gut verrühren und mindestens ½ Stunde kühl stellen.
5. Vor dem Servieren den Orangenrahm steif schlagen. Das Rhabarberpüree in hohen Gläsern anrichten und den Orangenrahm als Haube daraufsetzen. Mit der restlichen abgeriebenen Orangenschale bestreuen.