



## Menü vom 22. September 2009

Lachstatar im Zucchettimantel

---

Wachteln nach sizilianischer Art mit Fladenbrot

---

Marroni-Apfel-Creme

Angaben für 4 Personen

Kochgruppe:

Deubelbeiss Christian  
Hauri Michel  
Müller Uwe  
Rohr Beat

# Lachstatar im Zucchettimantel

## **Tatar:**

---

1 Zucchini, mittel, lang (250 g)

---

Olivenöl, zum Anbraten

---

2 Zweig Thymian

---

250 g Lachsfilets, sehr frisch (zum Rohessen!)

---

75 g Rauchlachs

---

1 Schalotte, klein

---

1/2 Zitrone, Schale

---

1 Teelöffel Zitronensaft

---

1 Teelöffel Meerrettichpaste, aus dem Glas

---

Koriander, 8 Umdrehungen aus der Mühle

---

1 Esslöffel Crème fraîche

---

Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

---

## **Sauce:**

---

1 Bund Basilikum

---

2 Esslöffel Olivenöl

---

1 Becher saurer Halbrahm, (180 g)

---

Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

---

Die Zucchini der Länge nach in 2 mm dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

In einer beschichteten Bratpfanne etwas Olivenöl erhitzen. Die 4 längsten Scheiben mit dem Thymian darin braten, bis die Scheiben schön biegsam, aber noch bissfest sind. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

Die restlichen Zucchettischeiben klein würfeln und ebenfalls kurz in etwas Olivenöl braten. Abkühlen lassen.

Den frischen Lachs und den Rauchlachs in kleinste Würfelchen schneiden; nicht hacken, da das Lachsfleisch sonst wie Mus wird! Die Schalotte schälen und sehr fein hacken.

In einer Schüssel die beiden Lachssorten, die Schalotte, Zitronenschale und -saft, Meerrettich, Koriander und Crème fraîche mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 1 Stunde in den Kühlschrank oder 10 Minuten in den Tiefkühler stellen.

Für die Sauce die Basilikumblätter von den Zweigen zupfen und grob zerkleinern. Mit dem Olivenöl und dem sauren Halbrahm in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Anrichten auf jeden Teller etwas Sauce geben. Einen runden Ausstecher von etwa 6 cm Durchmesser in die Mitte setzen und mit einer gebratenen Zucchettischeibe dem Rand entlang auslegen. ¼ der Masse in den Ring geben und mit einem Löffel schön fest und glatt drücken. Den Ring entfernen und mit den restlichen 3 Portionen gleich verfahren. Die Zucchettiwürfelchen rund herum verteilen.

.

## Wachteln nach sizilianischer Art mit Fladenbrot

1/2 dl Marsala

---

8 Wachteln

---

200 g Oliven, entsteint, schwarz und grün gemischt

---

6 Knoblauchzehen

---

12 Salbeiblätter

---

1/2 Bund Petersilie, glattblättrig

---

4 Peperoncino

---

4 Tranchen Bratspeck, mager

---

2 Esslöffel Olivenöl

---

Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

---

1 1/2 dl Geflügelfond, oder leichte Hühnerbouillon

---

Zitronensaft, einige Tropfen

---

4 Fladenbrote

---

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze oder 225 Grad Umluft vorheizen.

Die Wachteln mit einer Geflügelschere der Länge nach halbieren. Kurz kalt spülen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Die Oliven halbieren. Die Knoblauchzehen schälen und ebenfalls halbieren. Salbeiblätter und Petersilie fein hacken. Die Peperoncini der Länge nach bis zum Stiel aufschlitzen und die Kerne unter fließendem Wasser herauslösen. Mit Küchenpapier trocken tupfen. Den Speck in feine Streifchen schneiden.

In einer Bratpfanne Olivenöl erhitzen. Speckstreifchen darin knusprig rösten. Herausnehmen, in eine feuerfeste Platte geben.

Wachteln salzen und pfeffern und nur gerade auf der Hautseite im Speckfett auf grossem Feuer 1½–2 Minuten kräftig anbraten. Auf den Speck legen.

Im Bratensatz Knoblauch, Peperoncini, Oliven und Kräuter andünsten. Marsala beifügen. Aufkochen, dann Fond oder Bouillon beifügen und auf grossem Feuer etwa zur Hälfte einkochen lassen. Wenn nötig mit Salz und evtl. einigen Tropfen Zitronensaft würzen. Zu den Wachteln geben.

Die Wachteln im vorgeheizten Ofen in der Mitte 15 Minuten braten. Sofort servieren. Als Beilage passen Fladenbrot oder kleine, in Olivenöl gebratene Rosmarinkartoffeln.

## Marroni-Apfel-Creme

2 grosse säuerliche Äpfel (ca. 300g)

---

200 g tiefgekühlte Marroni

---

1 Vanillestängel

---

2 dl Apfelsaft

---

50 g Honig

---

2 1/2 dl Rahm

---

Schokoladespäne, zum Dekorieren

---

Für 4 - 6 Personen

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel grob zerteilen. Mit den Marroni in eine Pfanne geben.

Den Vanillestängel der Länge nach aufschneiden und mit den herausgekratzten Samen, dem Apfelsaft und dem Honig zur Apfel-Marroni-Mischung geben. Alles zugedeckt weich kochen.

Dann die Flüssigkeit offen vollständig einkochen lassen. Den Vanillestängel entfernen und das Kompott fein pürieren. Auskühlen lassen.

Den Rahm steif schlagen. 1/3 kräftig unter das Marroni-Apfel-Püree mischen, den Rest sorgfältig unterheben. Die Creme bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Die Creme in Schalen oder Gläser füllen und mit Schokoladespänen sowie etwas geschlagenem Rahm dekorieren.