KOCHCLUB MALFATTI

# Menü vom 11. Januar 2011

Coquilles Saint-Jacques Italian Style

---

Pouletröllchen mit Meerettich an Sherrysauce

Safrannudeln

---

Marinierter Orangensalat

Angaben für 4 Personen

Kochgruppe:

Aeby Serge
Buchmann Werni
Meier Walti

# Coquilles Saint-Jacques Italian Style (Für 1 Person)

| |
|---|
| 160 gr Coquilles Saint-Jacques, ohne Corail, küchenfertig |
| 1 Knoblauchzehe, geschält |
| 1 halbe rote Peperoncini, gewaschen, in Scheiben geschnitten |
| Saft und Zeste einer halben Biozitrone |
| Zeste einer Limone |
| Einige eingelegte Tomaten |
| Puderzucker zum Karamelisieren |
| Etwas glattblättrige Petresilie. Gehackt |
| Noilly Prat zum Ablöschen |
| Salz |
| Pfeffer aus der Mühle |

Die Coquilles Saint-Jacques salzen und in einer Grillpfanne beidseitig kurz grillen, ersatzweise in einer beschichteten Pfanne kurz anbraten und beiseitestellen. Das Olivenöl erhitzen, den Knoblauch, die Peperoncini, die Zitronen- und Limonenzesten und die eingelegten Tomaten hinzufügen. Mit wenig Puderzucker bestäuben und karamelisieren. Die Coquilles Saint-Jacques und die Petersilie hinzugeben, mit Zitronensaft und Noilly Prat ablöschen, kurz durchschwenken und sofort servieren. Dazu passt Baquette.

# Pouletbrüstchen mit Meerretich an Sherrysauce

| |
|---|
| 4 Pouletbrüstchen |
| 8 gehäufte Teelöffel Meerettichpaste (aus Glas oder Taube) |
| 8 Scheiben Rohschinken |
| 8 Salbeiblätter |
| Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
| 1 Esslöffel Bratbutter |
| 1 dl trockener Sherry |
| 2 dl Rahm |

Die Pouletbrüstchen waagrecht halbieren. Jedes Schnitzel zwischen Klarsichtfolie mit einem Fleischklopfer oder mit dem Wallholz sehr dünn klopfen

Jedes Pouletschnitzel mit 1 gehäuften Teelöffel Meerrettichpaste bestreichen und mit 1 Scheibe Rohschinken belegen. Die Schnitzel satt aufrollen, mit je 1 Salbeiblatt belegen und mit Holz-Zahnstocher fixieren.

Die Pouletröllchen mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter oder Schmortopf die Bratbutter kräftig erhitzen. Die Röllchen darin rundum etwa 5 Minuten anbraten. Dann mit dem Sherry ablöschen und dieser zur Hälfte einkochen lassen. Den Rahm beifügen und die Pouletröllchen etwa 20 Minuten weich schmoren. Am Schluss die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

# Marinierter Orangensalat

| |
|---|
| 6 grosse Orangen |
| 1 ½ dl Grenadinesirup |
| 2 Gewürznelken |
| Saft von 1 Zitrone |
| Nach Belieben etwas Grand Marnier zum Parfümieren |
| Datteln zum Garnieren |

Die Orangen unter heissem Wasser spülen. Dann von 1 Orange die Schale mit dem Zestenmesser dünn ablösen oder mit dem Sparschäler dünn ablösen und in hauchdünne Streifchen schneiden.

Alle Orangen wie einen Apfel, d.h. mitsamt weisser Haut, schälen. Dann die Orangenschnitze aus den Trennhäuten schneiden. In Dessertschalen anrichten. Aus dem übrig gebliebenen Fruchtfleisch den Saft in ein Pfännchen ausdrücken.

Orangenschalenstreifchen, Grenadinesirup, Gewürznelken und Zitronensaft zum Orangensaft geben, aufkochen und auf grossem Feuer 3-4 Minuten einkochen lassen. Vom Feuer nehmen und nach Belieben mit wenig Grand Marnier parfümieren.

Die Orangensauce über die Orangenfilets giessen und mindestens ½ Stunde ziehen lassen. Nach Belieben mit in Streifen geschnittene Datteln garnieren.