



Menü vom 26. März 2013

Nudelnestli mit Morcheln und Wachtelei

**Wolfsbarsch mit
Frühlingsgemüse an Basilikumsauce**

Kiwisuppe mit Zitronensorbet

Kochgruppe: Christian Deubelbeiss Walti Meier, Beat Rohr

Nudelnestli mit Morcheln und Wachtelei

(4 Personen) = als Vorspeise halbieren = 1 Nestli pro Person

8 Wachteleier
250 g breite Nudeln
½ EL Butter
3 Bundzwiebeln mit dem Grün
20 g getrocknete Morcheln
3 EL Noilly Prat
125 g Frischkäse mit Knoblauch und Kräutern (z.B. Cantadou)
150 g Jungspinat
Wenig Muskat
Salz & Pfeffer

Morcheln einweichen, abtropfen, halbieren und gut spülen. Grün der Bundzwiebeln in feine Streifen schneiden und beiseite stellen.

Nudeln im Salzwasser knapp al dente kochen, kalt abspülen, abtropfen.

Butter in derselben Pfanne warm werden lassen, Zwiebeln kurz andämpfen, Morcheln mitdämpfen. Pfanne von der Platte nehmen, 1 dl Wasser, Vermouth und Frischkäse begeben. Frischkäse schmelzen.

Den Spinat mit dem beiseite gestellten Bundzwiebelgrün und den abgetropften Nudeln sorgfältig daruntermischen, würzen.

Mithilfe eines Schöpflöffels und einer Fleischgabel sofort 8 Nestli drehen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ca. 5-6 Min in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens gratinieren.

3-4 Min vor Ablauf der Zeit Butter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren, Wachteleier einzeln aufschlagen ("aufschneiden"), begeben, wenig mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze ca. 2 Min braten. Wachteleier sorgfältig auf den fertigen Nudelnestli anrichten.

Wolfsbarsch mit Frühlingsgemüse an Basilikumsauce

(4 Personen)

Fisch:
4 Wolfsbarschfilet à ca. je 150 g
½ Limette
Fleur de sel
Gemüse:
400 g Spargeln grün
1 kleiner Romanesco
2 Bund junge Rüebli, (ersatzweise 4 – 6 kleine Rüebli)
400 g kleine Kartoffeln
4 Esslöffel Olivenöl
1 Zweig Rosmarin
Salz & Pfeffer
Sauce:
1 Stück Eigelb
1 Teelöffel Senf
1 Esslöffel Zitronensaft
1 dl Sonnenblumenöl
2 Esslöffel Naturjoghurt
2 Bund Basilikum
1 TL Kürbiskernöl
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Salz

Für die Sauce Eigelb, Senf und Zitronensaft verrühren. Das Sonnenblumenöl zunächst tropfenweise, dann im Fadenlauf langsam unter stetigem Rühren dazu gießen und zu einer luftigen Mayonnaise schlagen. Das Joghurt unterheben und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Die Basilikumblätter sehr fein schneiden und in die Sauce rühren. Nach Belieben mit Kürbiskernöl parfümieren und bis zum Servieren kühl stellen.

Die Spargeln grosszügig schälen und harte Stielenden wegschneiden. Den Romanesco rüsten und in Röschen teilen. An den Rüebli ein Büschelchen Grün stehen lassen. Rüebli und Kartoffeln sorgfältig unter fliessendem Wasser bürsten. Kartoffeln je nach Grösse halbieren.

Spargeln, Romanesco, Rüebli und Kartoffeln in einen Siebaufsatz geben und im aufsteigendem Dampf während 10 Minuten knapp weich garen.

Den Fisch mit Fleur de sel würzen, im Olivenöl in einer beschichteten Bratpfanne auf jeder Seite 2-3 Minuten braten anschliessend mit Limettensaft beträufeln.

In einer grossen Bratpfanne das Olivenöl mit dem Rosmarinzweig erhitzen. Das gedämpfte Gemüse dazugeben und noch etwa 5 Minuten im Öl braten, salzen, pfeffern.

Kiwisuppe mit Zitronensorbet

(4 Personen)

8 reife Kiwi
1 Limette
100g Puderzucker
1 ½ dl Schaumwein
Zitronensorbet

Kiwi schälen, in Würfel schneiden, dann in einen Mixbecher geben. Den Saft der Limette auspressen, mit dem Puderzucker zu den Kiwis geben. Alles nur sehr kurz pürieren, so dass die schwarzen Kerne der Kiwi ganz bleiben, sonst wird das Püree bitter. Kühl stellen.

Zum Fertigstellen so viel Schaumwein mit dem Kiwipüree mischen, dass die Konsistenz einer dickflüssigen Suppe entspricht. Diese in Dessertgläser verteilen, dann die Sorbetkugeln hineinsetzen und sofort servieren.