



Menü vom 25. Februar 2014

**Randen-Carpaccio mit Käse-Tartar
und Nüsslisalat-Garnitur**

**Fischfilet mit Peperonipürees
und Safrankartoffeln**

Dattelmousse auf Birnen

Angaben für 4 Personen

Kochgruppe:

Serge Aeby
Werner Buchmann
Peter Brunner

Randen-Carpaccio mit Käse-Tartar

Käse-Tartar

180 g	Hartkäse (z. B. Tilsiter)
1	mittleres Rüebli
1	kleine Stange Lauch
1 Bund	glattblättrige Petersilie
2 EL	Weissweinessig
2 EL	scharfer Senf
	schwarzer Pfeffer
2 EL	Sonnenblumenöl
2 EL	Kaffeerahm

Zubereitung

Den Käse entrinden und in kleine Würfelchen schneiden. Die Rüebli schälen. Der Länge nach in Scheiben, diese in Streifen und zuletzt in Würfelchen schneiden. Kurz in Salzwasser blanchieren.

Den Lauch rüsten, dabei dunkelgrüne Teile entfernen. Den Lauch in feine Ringe schneiden. In wenig kochendem Salzwasser nur gerade 1/2 Minute blanchieren. Abschütten und gründlich kalt abschrecken. Auf Küchenpapier trockentupfen.

In einer kleinen Schüssel Essig, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Dann Öl und Kaffeerahm dazuschlagen. Die Sauce zur Käsemischung geben und alles sorgfältig mischen.

Den Nüsslissalat waschen und trocken schleudern.

Randen-Carpaccio

250 g	Randen gekocht
50 g	Nüsslissalat für Garnitur

Dressing für Randen-Carpaccio

2 EL	Balsamicoessig
2 EL	Weissweinessig
4 EL	Gemüsebouillon
1 EL	scharfer Senf
6 EL	Olivenöl
1 Bund	glattblättrige Petersilie
	schwarzer Pfeffer

Die beiden Essigsorten, Gemüsebouillon, Senf, Salz und Pfeffer verrühren, dann das Öl dazuschlagen. Die Petersilie fein hacken und beifügen.

Die Randen schälen. Mit einem scharfen Messer in feine Scheiben schneiden. Eventuell mit Klarsichtfolie abdecken.

Kurz vor dem Servieren die Teller dekorativ mit Randen auslegen. In die Mitte mit einem Ausstechring oder zwei Esslöffeln das Käse-Tartar anrichten. Mit dem Nüsslissalat garnieren.

Randen und Nüsslissalat mit der Petersiliensauce beträufeln.



Fischfilet mit Peperonipürees

480 g Fischfilet
1 Esslöffel Zitronensaft

ca. 3 cm breite Streifen schneiden
darübergeben, bis zur Zubereitung kühl stellen

Rotes Peperonipüree

2 kleine, rote Peperoni, halbiert, entkernt
1 kleine Tomate, halbiert, entkernt

eine halbe Peperoni in ganz kleine Würfel schneiden, beiseite stellen (Garnitur), restliche Peperoni mit der Tomate in Stücke schneiden

1 Schalotte, geviertelt

alles pürieren (Bild 1), durchs Sieb streichen (Bild 2), 2–3 Minuten köcheln

wenig Salz
wenig Cayennepfeffer

Püree würzen

1 Esslöffel kalte Butter

unter Rühren mit dem Schwingbesen beigegeben, nicht mehr kochen, warm stellen

Gelbes Peperonipüree

2 kleine, gelbe Peperoni, halbiert, entkernt, in Stücken
1–2 Esslöffel trockener Weisswein

alles pürieren, durchs Sieb streichen

1 Prise Zucker
weisser Pfeffer aus der Mühle
1 Esslöffel kalte Butter

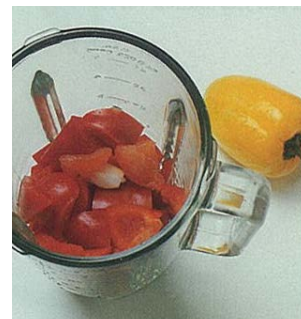
Püree würzen, fertig zubereiten wie oben

Servieren: Die beiden Pürees auf vorgewärmte Teller anrichten, Fischfilet darauf verteilen, mit den Peperoniwürfelchen und farbigem Pfeffer aus der Mühle bestreuen.

Safrankartoffeln

3 kleine Kartoffeln

schälen und in einer würzigen Safran-Bouillon kochen.



Dattelmousse auf Birnen

Dattelmousse

8	grosse weiche Datteln, ca. 150 g, entsteint, in Stücke geschnitten
3 EL	Orangensaft
1 EL	Rum oder Grand Marnier, nach Belieben
200 g	Quark
1	Vanillestängel, ausgeschabtes Mark
1,5 dl	Rahm, steif geschlagen

Birnen

2	Birnen, z.B. Gute Luise, gerüstet, in Spalten geschnitten (geviertelt)
1 EL	Zitronensaft
1 EL	Wasser
1 EL	Zucker

Garnitur

2 EL	gehackte Pistazien zum Garnieren
1 bis 2	Datteln, entsteint, in Ringe geschnitten

Datteln, Orangensaft, nach Belieben Rum oder Grand Marnier, Quark und Vanille fein pürieren, Rahm sorgfältig darunterziehen, kühl stellen.

Birnen in Schalen geben. Zitronensaft, Wasser und Zucker verrühren, Birnen damit bestreichen. Dattelmousse darauf geben, garnieren.

