

# Menu für 249. Chochete vom 11. Juni 2021

Erbsensuppe mit Mango

\*\*\*\*

Weisser Spargel  
Schinken  
Rosmarin Kartoffeln

\*\*\*\*

Entrecôte  
Maisschnitten  
Gemüse

\*\*\*\*

Millefeuille mit Erdbeeren und Sabayone

Weisswein:

Rotwein:

Abendchef: Patrick Brühwiler

# Erbsensuppe

## Zutaten für 6 Personen

1	Zwiebel mittelgross
1 EL	Butter
1 dl	Noilly Prat oder Weisswein
1 Stk	Kartoffel mittelgross, ca. 125 g
2.5 dl	Gemüsebouillon
0.5 Bund	Oregano
250 g	Erbsen tiefgekühlt
1 Stk	Mango klein
0.5 Stk	Limetten
	etwas Chiliflocken oder Piment d'Espelette
	Salz
3 dl	Milch
1 dl	Rahm
0.5 Bund	Petersilie glattblättrig
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

Die Zwiebel schälen und fein hacken. In einer mittleren Pfanne in der warmen Butter 2 Minuten andünsten. Den Noilly Prat oder Weisswein dazu giessen und auf mittlerem Feuer gut zur Hälfte einkochen lassen.

Inzwischen die Kartoffel schälen. An der Röstiraffel zur Zwiebel reiben. Die Bouillon beifügen. 2 Zweige Oregano für die Garnitur beiseitelegen. Restliche Oreganoblätter abzupfen und zur Suppe geben. Alles zugedeckt 15 bis 20 Minuten kochen lassen, bis die Kartoffel sehr weich ist und die Bouillon bindet.

Inzwischen in einer mittleren Pfanne Wasser aufkochen. Die Erbsen – sie können noch gefroren sein – beifügen, aufkochen und 2 Minuten lebhaft kochen lassen. In ein Sieb abschütten und kurz kalt abschrecken. 50 g Erbsen für die Garnitur beiseitestellen.

Die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Stein schneiden; man braucht für die Suppe 200 g. Die Mango in kleinste Würfelchen schneiden. Mit den Erbsen für die Garnitur (50 g) in eine kleine Schüssel geben. Die Schale von ½ Limette fein abreiben und 1 Esslöffel Saft auspressen. Beides ebenfalls zur Mango geben. Alles mit Chiliflocken oder Piment d'Espelette sowie Salz pikant würzen.

Die Petersilie und den beiseitegelegten Oregano fein hacken.

Die restlichen blanchierten Erbsen (200 g), die Milch und den Rahm zur Suppe geben, diese nochmals aufkochen und 2 bis 3 Minuten kochen lassen. Dann die Suppe mit dem Stabmixer oder im Blender fein pürieren. Die Petersilien- Oregano- Mischung beifügen, die Erbsensuppe nochmals aufkochen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren die Erbsensuppe in vorgewärmte Schalen oder tiefe Teller anrichten und etwas Mango-Erbsen- Mischung darüber geben.



## Weisser Spargel

### Zutaten für 4 Personen

1 kg	Spargel (als Vorspeise 3 Spargel / Person)
12 Stk	jung Kartoffeln
12 Scheiben	Schinken
20 gr	Butter
1 Prise	Zucker
1 Prise	Salz (Meersalz)
1 Prise	Peterli gehackt
	Wenig Olivenöl

### Zubereitung

Wasser mit Salz, Zucker und Butter zum Kochen bringen. Darin den geschälten Spargel bissfest garen (ca. 10 -15 Minuten).

Garprobe: Mit der Gabel anstechen und hochheben. Der Spargel soll sich biegen, aber nicht hängen.

Die Kartoffeln ungeschält im Salzwasser kochen (ca. 10-15 min.), bis sie fast gar sind und danach warm stellen.

Kartoffeln mit dem Olivenöl in eine Bratpfanne geben und fertigbraten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

**Tipp:** Rosmarin und Knoblauch passt auch gut dazu



## **Sauce Hollandaise**

### **Zutaten für 4 Personen**

1 Stk	Schalotte
4	weisse Pfefferkörner
1 dl	Weisswein
1 EL	Weissweinessig (alternativ Zitronensaft)
3	Petersilienstiele
1	Lorbeerblatt
2	Eigelb
100 g	Butter, kalt
	Salz, Pfeffer, nach Bedarf

wenig Muskat wenig Pfeffer

### **Zubereitung**

Schalotte schälen, grob hacken, Pfefferkörner grob zerdrücken. Wein und Essig, mit den Petersilienstielen, der Schalotte und den Pfefferkörnern und den restlichen Kräutern in einer Pfanne aufkochen. Flüssigkeit auf ca. 2 EL einkochen, in eine dünnwandige Schüssel absieben, Reduktion auskühlen.

Eigelbe unter die Reduktion rühren. Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Masse mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis sie schaumig ist.

Butter in Stücke schneiden, portionenweise unter Rühren begeben,iterrühren, bis die Sauce cremig ist und sich Rührspuren abzeichnen. Schüssel herausnehmen, kurz weiterrühren, würzen.

### **Tipp:**

Die Butter zergehen lassen und in kleinen Mengen unter die Masse rühren.

Achtung; die Butter darf nicht zu heiss sein.

## Entrecôte

### Zutaten für 9 Personen

1 EL	Knoblauchpulver
1 EL	Zwiebelpulver
2 TL	Weisser Pfeffer
2 TL	Schwarzer Pfeffer grob gemahlen
1.5 TL	Cayennepfeffer
2 TL	Getrockneter Thymian
0.5 TL	Getrockneter Oregano
1.3 kg	Entrecôte (gut gelagert)
	wenig Olivenöl
8 Zweige	Rosmarin
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Alu-Folie / Klarsichtfolie

### Zubereitung

Entrecôte 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen. Die Fettschicht und Sehnen falls noch vorhanden entfernen und in eine Bratpfanne bei kleiner Hitze das Fett auslösen und zum Anbraten nutzen.

Den Backofen auf 55 Grad C vorheizen.

Von drei Rosmarinzweigen die Nadeln abziehen und grob hacken.

Das Fleisch mit Pfeffer und den gehackten Rosmarin würzen und in die Klarsichtfolie einwickeln. Danach für ca. 90 Minuten in den Ofen, die Garzeit hängt von der Grösse des Fleisches ab.

Wenn das Fleisch eine Kerntemperatur von ca. 45 Grad C hat, aus dem Ofen nehmen und die Folie und den Rosmarin entfernen. Das Fleisch nun rundherum kurz bei hoher Hitze anbraten.

Als Erstes Rosmarin in die Pfanne geben und dann die Alufolie leicht zerdrückt (kleine Kugeln) obendrauf legen.

Am Schluss das Fleisch in die Pfanne geben. Mit dem Deckel schliessen. Darauf achten, dass sich die Temperatursonde vollständig in der Pfanne befindet. Herd auf höchster Stufe erhitzen, Pfanne auf den Herd stellen und 4 bis 5 Minuten warten. Der Rosmarin verbrennt und räuchert das Fleisch. Nicht erschrecken, wenn's etwas zischt. Danach Herd ausschalten und das Ganze zugedeckt im Rauch ruhen lassen. Nach ca. 5 bis 10 Minuten sollte das Fleisch eine Kerntemperatur von 55 Grad C erreicht haben. Aus der Pfanne nehmen und quer zu den Fasern in dünne Scheiben schneiden.

Mit etwas Salz würzen und sofort geniessen.

## Rotweinsauce

### Zutaten für 8 Personen

5 dl	Rotwein
4 dl	Rindsfond
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Oregano
1	Knoblauchzehe
1	Zwiebel
40 g	Dunkle Schokolade (über 70%) wenig Rahm (ca. ein Esslöffel)
1 TL	Maizena
2 cl	Cognac
	Salz

### Zubereitung

Zwiebel schälen und grob hacken, den Knoblauchzehen schälen und mit dem Messer flachdrücken danach mit den Kräutern, dem Rotwein und Fond in eine Pfanne geben und bis zur Hälfte reduzieren.

Die Sauce absieben und wieder in die Pfanne geben, danach auf kleiner Flamme weiter köcheln lassen, die Schokolade dazugeben. Das Maizena mit dem Cognac in die Sauce geben und mit dem Rahm und Salz abschmecken.

## Maisschnitte

### Zutaten für 8 Personen

50 g	Polenta (grob)
150 g	Polenta (fein)
3 dl	Bouillon
3 dl	Milch
2 EL	Butter
1	Ei
80 g	geriebener Greyerzer Salz, Pfeffer Muskat,

### Zubereitung

Form mit Öl auspinseln. Bramata-Polenta mit Bouillon und Milch aufkochen. Feine Polenta dazugeben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis die Maismasse dick wird. Die Hälfte der Butter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Ei unter die Masse rühren und sofort in die Form füllen, glattstreichen und mit einer Klarsichtfolie abdecken. Maismasse ca. 1 Stunde kühl stellen.

Backofen auf 180 Grad C vorheizen. Aus der Masse Rondellen à 8 cm Durchmesser ausstechen. Rondellen halbieren. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Restliche Butter auf die Maisschnitten verteilen und mit Käse bestreuen. In der Ofenmitte ca. 20 Minuten gratinieren.

## Gedämpfte Tomaten

### Zutaten für 8 Personen

27 Stk	Cherry Tomaten (mit Zweig)
4 Stk	Knoblauchzehen
4 Stk	Lorbeerblätter
1 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Tomaten mit den Rispen waschen und trocken tupfen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch mit einem Messerrücken andrücken und mit Lorbeerblättern hineingeben. Tomaten zugeben und unter gelegentlichem Schwenken 3 bis 4 Minuten schmoren, bis die Haut beginnt aufzuspringen.

Mit Meersalz würzen und sofort servieren.



## Erdbeere Millefeuilles

### Zutaten für 8 Personen

1	Blätterteig rechteckig, ausgewallt; (2 Rollen à je 25 x 42 cm)
600 g	Erdbeeren
1 EL	Zucker
1 EL	Zitronensaft

### Sabayon:

1 dl	Riesling/Sylvaner
3	Eigelb
100 g	Zucker
1 TL	Zitronensaft
1 EL	Mascarpone ersatzweise Doppelrahm

### Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die beiden Blätterteigplatten sorgfältig entrollen, vom Papier lösen, umdrehen, mit der Seite, die vorher unten lag, nach oben zurück aufs Backpapier legen und mitsamt diesem auf ein grosses Backblech geben. Die Teigplatten mit einer Gabel kräftig und regelmässig einstechen, damit sie beim Backen nicht aufgehen.

Den Blätterteig sofort im 180 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 30 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Die Erdbeeren waschen und auf Küchenpapier trockentupfen. Längs in dünne Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und mit dem Zucker und dem Zitronensaft sorgfältig mischen. Kühl stellen.

Beide Blätterteigplatten mit einem Zakenmesser jeweils der Länge nach vierteln und diese Streifen dritteln; auf diese Weise erhält man insgesamt 24 längliche Rechtecke von etwa 12 x 6 cm.

Kurz vor dem Servieren den Weisswein, das Eigelb, den Zucker und den Zitronensaft in eine Metallschüssel geben. Über einem leicht kochenden Wasserbad zu einer schaumigen, dicklichen Creme aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und den Mascarpone oder Doppelrahm sorgfältig unterrühren.

In die Mitte von 8 Tellern je 1 Blätterteigrechteck geben. Mit Erdbeeren belegen und mit einem zweiten Blätterteigrechteck decken. Wiederum mit Erdbeeren belegen und mit den restlichen Blätterteigstücken abschliessen.

Die Millefeuilles mit lauwarmem Sabayone übergossen und sofort servieren.

