

Menu für 261. Chochete vom 9. September 2022

Pumpnickel Taler mit Räucherfisch, Gurke, Dill und
Meerrettich-Creme

Caesar Salat im Glas

Mediterrane Tomatenwähe

Bouillabaisse mit Sauce Rouille

Crêpes Suzette

Weisswein: Verdejo Rueda, Rose Toskana und Provence

Rotwein: Cote du Rossilion, Gourmandi Nages

Abendchef: Gerhard Treiber

Pumpernickel Taler mit Räucherfisch, Frischkäse, Gurke und Dill 3 Stück je Person

24	Scheiben Pumpernickel
4.5 EL	Crème fraîche (wahlweise auch fettreduziert)
1	Daumengroßes Stück Meerrettich (nach Geschmack gerne mehr) Salz und Pfeffer
1	Spritzer Zitronensaft
2-3 EL	gehackter frischer Dill
1 TL	Zucker
2-3	Mini-Gurken (alternativ 1/2 Salatgurke)
0.5 Bund	frischer Dill
180 g	Räucherfisch

Zubereitung

Crème fraîche, Meerrettich, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, gehackter Dill, Zucker vermischen zu einer cremigen Masse, auf Pumpernickel Taler verteilen, jeweils ein Stück Räucherfisch und aufgerollter Gurke darauf setzen, mit Dill verzieren.



Ceasars Salad im Glas

Zutaten für 4 Personen

80 ml	natives Olivenöl
2	Knoblauchzehen
1	Bio Ei roh
1 EL	Zitronensaft
2 TL	Worchestersauce
40 g	frisch gehobelter Parmesan
	Salz
1 Prise	Zucker
	Knoblauchpfeffer
3 Scheiben	Weissbrot
2	Minilattich oder Römersalatherzen
	Bratspeckstreifen

Zubereitung

Olivenöl mit 0.25 Knoblauchzehe in einem kleinen Topf lauwarm erhitzen, beiseitestellen und ca. 20 min. ziehen lassen.

In der Zwischenzeit das Ei in kaltem(!) Wasser aufkochen und 1 Minute ziehen lassen. Herausnehmen und in kaltem Wasser abkühlen, Knoblauch aus dem Olivenöl nehmen.

Das weich gekochte Ei mit dem Zitronensaft, der Worchestersauce und 20 g Parmesan mit dem Mixerstab verquirlen, dabei langsam das Knoblauchöl in dünnem Strahl dazu giessen, bis eine Konsistenz ähnlich einer Mayo entsteht.

Mit Salz und Zucker abschmecken.

Weissbrotstreifen mit Olivenöl beträufeln, leicht mit Salz und Knoblauchpfeffer bestreuen und im Backofen bei 200 Grad C kurz hellbraun rösten (Alternative zu Knoblauchpfeffer...Weissbrot mit Knoblauch abreiben und leicht pfeffern).

Brot in Croutons oder kleine Streifen schneiden. Bratspeck ohne Fett kross ausbraten und beiseitestellen. Salat putzen, waschen, trockenschleudern, mit der Salatsauce marinieren (evtl. nachwürzen), in Gläser anrichten, mit Croutons bestreuen, und je 1 Bratspeckstreifen dazu stecken, mit extra Parmesanspäne bestreuen und sofort servieren



Mediterrane Tomatenwähe

Zutaten für 8 Personen

1 Hefeteig für ein grosses Backblech
4 EL Parmesan

Füllung:

500 g Mascarpone
4 Eier
1 TL Salz
Pfeffer
8 fleischige Tomaten

Belag:

1 Döschen Sardellenfilets
Basilikum
1 Knoblauchzehen
3 EL Paniermehl
3 EL geriebener Parmesan
Schwarze Oliven

Zubereitung

Backblech fetten, Teig auslegen und reichlich einstechen.

4 Esslöffel Parmesan drauf streuen.

Mascarpone, 4 Eier, 1 TL Salz, Pfeffer, glattrühren und auf den Teigboden giessen.

Tomaten in Scheiben ziegelartig drauf verteilen.

Sardellenfilets, gehackte Basilikumblätter, gepresste Knoblauchzahn, Paniermehl und geriebener Parmesan verrühren und über die Tomaten verteilen, Oliven verteilt darüber streuen.

Im Backofen bei 220 Grad C auf der untersten Rille ca. 30 min. goldgelb backen.

In gleiche Stücke teilen und servieren



Bouillabaisse

Zutaten für 6 Personen

1	Tomate
1	Fenchel
2	Rüebli
1	Lauch
1	Zwiebel
2	Kartoffeln
5 EL	Olivenöl
1 TL	Korianderkörner
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Wenige Safranfäden
	Weisswein zum ablöschen
4 cl	Pernod oder Pastis
2 - 3 EL	Noilly Prat
1.5 Lt	Fischfond
1 Zweig	Zitronenthymian
1.8 kg	gemischte Fischfilets (z.B. Seezunge, Steinbutt, Kabeljau, Wolfsbarsch, Zander, Lachs, Knurrhahn, Drachenkopf, Seeteufel, und Meeresfrüchte, z.B. Venus- und/oder Miesmuscheln, Scampi und Calamaretti)
	Dill oder Kerbel nach Belieben
	Salz nach Bedarf

Sauce Rouille:

1 dl	Noilly Prat
1 Prise	Safran
1 TL	Paprika, edelsüss
2	Knoblauchzehen, gepresst
1	Eigelb
1 dl	Olivenöl, kaltgepresst
	Salz
1	Chilischote
	Weissbrot ohne Rinde
1	Baguette

Zubereitung Teil 1 (Fischfond)

Fische filetieren und häuten, beiseite kühl stellen, Fischabschnitte (Gräten und Köpfe, Schalen der Krustentiere) unter fließendem kaltem Wasser gründlich säubern. Die Kiemen aus den Köpfen schneiden und wegwerfen; alles in einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein hacken. Fenchel, Möhre und Sellerie waschen, putzen und alles klein würfeln. Tomaten waschen und klein schneiden, dabei Stielansätze entfernen. ($\frac{3}{4}$ des Gemüses für den Fond verwenden den Rest beiseite stellen für die Suppe)

Das Olivenöl in einem Suppentopf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin goldgelb andünsten, Möhre, Sellerie und Fenchel dazugeben und weiterdünsten, bis das Gemüse leicht bräunt.

Tomatenmark unter das Gemüse rühren und kurz mitdünsten. Tomaten und Fischabschnitte dazugeben und unter Rühren bei grosser Hitze 3-4 Minuten dünsten – es kann ruhig alles zerfallen! Weisswein angiessen und 2-3 Min. kochen lassen. Die Hitze reduzieren und 1,5 l Wasser sowie Pastis und Noilly Prat angiessen. Orangenschale, Lorbeerblatt, Thymian und Petersilie waschen und dazugeben. Alles mit Salz, Pfeffer, 1-2 Msp. Chili und dem Safran würzen und zugedeckt bei mittlerer

Hitze 20 Min. kochen lassen. Inzwischen die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Suppe (Fond) portionsweise durch ein feines Sieb giessen, dabei alles gut mit einem Löffelrücken auspressen und zerdrücken – nur so bekommt die Suppe (Fond) ihren richtigen Geschmack; wer will, kann sie auch durch ein Passiergerät pressen.

Zubereitung Teil 2 (Suppe)

Tomate blanchieren, vorbereitetes restliches Gemüse, Fischfilets und Krustentiere in mundgerechte Stücke schneiden. Muscheln säubern,

Gemüse und Zwiebel in heissem Olivenöl andünsten, vorsichtig salzen und pfeffern. Tomatenconcassé, Korianderkörner und Safran dazugeben. Mit Pastis und Noilly Prat ablöschen, kurz einköcheln lassen. Selbstgemachten und/oder gekauften Fischfond, Thymian dazugeben, zugedeckt 8 Minuten kochen lassen. Kartoffeln dazugeben und offen bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten garen. Muscheln dazugeben und bei mittlerer bis grosser Hitze 5-10 Min. garen, bis sich die Muscheln geöffnet haben. (Geschlossene Muscheln später unbedingt aussortieren!) Zuerst Krustentiere dann die Fischfilets einlegen und bei kleiner Hitze zugedeckt in 5-7 Min. gar ziehen lassen.

Parallel dazu die Rouille zubereiten und Baguette in dünne Scheiben schneiden und rösten. Für die Rouille den Noilly Prat, Safranfäden und Paprika vermengen. Knoblauch und Eigelb dazugeben, mit dem Stabmixer mixen, dann abwechselnd tropfenweise Olivenöl ganz langsam einrühren. Falls zu dünnflüssig mit Weissbrot andicken. Mit Salz abschmecken.

Die Suppe mit Einlage auf Teller verteilen. Die Rouille auf die Baguettescheiben streichen und zur Suppe servieren.

Oder Rouille mit 2-3 EL warmer Fischsuppe verrühren und etwas davon direkt auf die Suppe im Teller geben und mit Petersilie, Dill oder Kerbel dazugeben.



Crepes Suzette

Zutaten für 4 Personen

350 g	Milch
150 g	Mehl
2	Eier
60 g	Zucker
	Prise Salz
	Butterfett
4	Orangen
	Orangenabrieb
4 EL	Zucker
25 g	Butter
12 cl	Orangenlikör
	Vanilleeis
	Minze Blättchen
	Karamellisierte Orangenschale

Zubereitung

Eier, Zucker, Milch und Salz verrühren, gesiebttes Mehl und Orangenabrieb einrühren bis sich ohne Klumpen ein geschmeidiger Teig gebildet hat. Alles durch ein feines Sieb passieren.

Beschichtete Pfanne mit Butterfett einreiben und nach und nach jeweils dünne Crepes ausbacken...Goldgelb nicht zu dunkel...

Orangen filetieren und den Saft aus den Resten auspressen, Zucker in zwei Pfannen karamellisieren und mit dem Orangensaft ablöschen, alles zusammen leise köcheln lassen bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Paar Butterflöckchen zugeben und die Orangenfilets ..dann nach und nach jeweils ein Crepes in dem Sud marinieren, mit 2..3 Orangenfilets füllen längs umschlagen und nochmals quer...wie ein kleines Päckchen..so sollten alle Crepes in der Pfanne sein...

Orangenlikör etwas anwärmen, anzünden und damit die Crepes in der Pfanne flambieren....

Heiss auf Tellern anrichten, mit einer Kugel Vanilleeis, als Deko Minze Blättchen und karamellisierte Orangenschale drüber.

