

Chochete vom 1. April 1998

# Menu

\*\*\*\*\*

Feuilletés mit Bärlauch-Pilzragout

\*\*\*

Frühlingsalat

\*\*\*

Medaillons mit Spargeln an Whiskysauce  
Wildreis

\*\*\*

Zitronenpudding mit Himbeersauce

\*\*\*\*\*

# Feulletés mit Bärlauch-Pilzragout

\*\*\*

## Feulletés

1 rechteckig ausgewallter Blätterteig

Teigblatt auf Backtrennpapier legen. Mit dem Messer oder dem Teigrädchen Rechtecke schneiden. Papier auf die Rückseite eines Backbleches ziehen. Teigplätzchen nicht auseinanderschieben. Sie ziehen sich beim Backen leicht zusammen.

1 Ei , verklopft

Teigoberfläche - nicht aber die Kanten -  
sparsam damit bestreichen

Backen: ca. 10 Min. auf zweituntersten Rille das auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Türe in dieser Zeit nicht öffnen. Erst nachher Ofen ausschalten und Türe spaltbreit öffnen. Gebäck während ca. 10 Min. trocknen lassen. Auskühlen Feulletés mit Messer durchschneiden, damit je ein Deckel und ein Boden entsteht.

## Pilzragout

1 Esslöffel Margarine oder Butter  
1 Zwiebel, fein gehackt  
300-400 g frische Pilze, in Scheiben  
1 Esslöffel Mehl  
wenig Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
1 Esslöffel Zitronensaft  
1 dl Weisswein oder Wasser

4 Esslöffel Saucenrahm  
Bärlauch, geschnitten

Margarine oder Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Zwiebeln andämpfen, bis sie goldgelb sind. Pilze zugeben und solange mitdämpfen, bis die entstandene Flüssigkeit verdampft ist. Mehl darüberstreuen, würzen, Zitronensaft, Wein oder Wasser beifügen, zugedeckt 10-15 Minuten köcheln. Saucenrahm zugeben, Herdplatte ausschalten, und Bärlauch darunter mischen.

# Frühlingsalat

\*\*\*

(für vier Personen)

Je 20 junge gelbe und grüne Löwenzahnsitzen

4 rote und grüne Chiccoré

1/2 rotbackiger Aepfel in dünne Streifen geschnitten

## Sauce

2 Esslöffel Apelessig

2 Esslöffel Apfelsaft Naturtrüb

4 Esslöffel kaltgepresstes Distelöl

Kräutermeersalz

Pfeffer aus der Mühle

Löwenzahn, Chiccoré und Apfelstreifen auf Teller arrangieren und mit der Sauce überträufeln.

# Medaillons mit Spargeln an Whiskysauce

## Wildreis

\*\*\*

## Medaillons mit Spargeln an Whiskysauce

(für 4 Personen)

1 Schweinsfilet (500-600g)

Oel zum Anbraten

1/2 Teelöffel Salz

Pfeffer aus der Mühle

500 g grüne Spargeln

1 Liter Wasser

1 Teelöffel Butter oder Margarine

1 Teelöffel Salz

1 Prise Zucker

Vorbereiten: Ofen auf 80 Grad vorheizen. Eine Platte zum Vorwärmen hineinstellen.

Schweinsfilet: in ca. 2 cm dicke Medaillons schneiden, mit Haushaltspapier trockentupfen. Medaillons im heissen Oel beidseitig je 1 Min. anbraten, auf die vorgewärmte Platte legen, würzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 30 Min. fertig garen.

Spargeln: Stielende wegschneiden, unteres Drittel schälen, Schräg in ca. 4cm lange Stücke schneiden. Wasser aufkochen, Zucker, Butter oder Margarine sowie Salz beifügen. Spargeln 10-15 Min. knapp weich garen, herausnehmen, gut abtropfen, Sud beiseite stellen.

## Whiskysauce

1 Schalotte, fein gehackt  
1 Esslöffel Butter oder Margarine  
1 1/2 dl Whisky  
2 dl Spargelsud  
2 dl Doppelrahm  
1/2 Esslöffel grobkörniger Senf  
1/4 Teelöffel Salz  
Pfeffer aus der Mühle

Schalotten in der warmen Butter andämpfen. Mit dem Whisky ablöschen, auf die Hälfte einkochen. 2 dl Spargelsud absieben, zugeben, nochmals auf die Hälfte einkochen. Rahm beifügen, aufkochen. Senf darunterühren, würzen.

Servieren: Medaillons und Spargeln auf vorgewärmter Platte oder Teller verteilen, Sauce separat servieren

## Wildreis

Nach Packunganweisung

# Zitronenpudding mit Himbeersauce

\*\*\*

## Zitronenpudding

Zutaten für 6 -8 Personen

2 dl Milch  
6 Blatt Gelatine  
2 Zitronen  
4 Becher Zitronenjoghurt  
150 g Rahmquark  
150 g Zucker

Die Milch aufkochen und die Pfanne vom Feuer ziehen.  
Die Gelatine so lange in kaltem Wasser einweichen, bis sie zusammengefallen ist. Gut ausdrücken und in der heißen Milch auflösen. Auskühlen lassen.  
Die Schale der Zitronen dünn abreiben, den Saft auspressen. Beides zusammen mit dem Joghurt, dem Quark und dem Zucker verrühren.  
Die erkaltete, aber noch nicht gelierte Milch zur Joghurtcreme rühren. Die Masse in eine kalt ausgespülte Puddingform oder in Portionenförmchen füllen. Im Kühlschrank während ca. 3 Stunden fest werden lassen.

## Himbeersauce

500 g Himbeeren  
50 g Zucker

Garnitur: 100 g Beeren, je nach Saison

Die Himbeeren mit dem Zucker pürieren und durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Kühl stellen  
Zum Servieren die Puddingform kurz in heißes Wasser stellen. Den Pudding dem Rand entlang sorgfältig mit dem Finger lösen, dann stürzen. Mit Beeren der Saison garnieren. Die Fruchtsauce separat dazu servieren.

# Häsli aus Zopfteig

\*\*\*

1 kg Mehl  
1 Hefewürfel  
20 g Salz  
125 g Butter  
5 dl Milch

Hefe mit ca 1 dl Milch anrühren. Die Butter leicht erwärmen und zum schmelzen bringen.

Das Mehl in eine Schüssel geben, die aufgelöste Hefe darunterrühren, die restliche Milch die Butter und das Salz dazu geben und gut mit der Maschine kneten lassen.

Teig ca 30 Min ruhen lassen, Häsli formen, nochmals 30 Min aufgehen lassen, dann Häsli mit Ei bestreichen und auf der zweituntersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Offens ca. 20 Min. backen.

