

Kochklub Lucullus

Kochen vom 2. Februar 2022

Stef Moser

Croque Monsieur

Maronisuppe mit Speck-morcheln

Käseherzen auf Randensalat

Rindshuft mit Kapern und Pfefferbutter dazu Brat- kartoffeln

Zwetschgenmus mit Eierlikörcreme



Croque Monsieur

Zutaten:
Für 4 Portionen

- 8 Scheiben Toastbrot
- 20 g Butter
- 4 Scheiben Schinken, dünn
- 100 g Gruyère AOP
- 2 Eier
- 4 Esslöffel Rahm
- 2 Esslöffel Bratbutter zum Ausbacken

Zubereitung:

1. Die Brotscheiben nur leicht antoasten. Abkühlen lassen
2. Inzwischen die weiche Butter und den Senf gut verrühren. Die Brotscheiben jeweils auf der einen Seite damit bestreichen. Die Schinkenscheiben knapp in der Grösse der Brote zurechtschneiden und vier bebutterte Scheiben damit belegen. Den Käse entrinden, in dünne Scheiben schneiden und auf dem Schinken verteilen. Mit den restlichen Toastbrotscheiben decken.
3. Eier und Rahm in einem Suppenteller gut verquirlen.
4. In einer beschichteten Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Croques leicht zusammendrücken und zuerst mit den Rändern ins Ei tauchen, dann ganz kurz auf der Brotseite hineingeben; sie dürfen sich dabei jedoch nicht vollsaugen! Sofort in die Pfanne geben und auf jeder Seite auf mittlerem bis kleinem Feuer 2-3 Minuten golden braten. Am Schluss noch kurz an den Rändern anbraten. Sofort servieren.



Maronisuppe mit Speck-Morcheln

Zutaten

Ergibt 8 kleine Tassen

Speckmorcheln:

- 8 grössere gedörrte Morcheln
- 1 Teelöffel Butter
- 0.75 dl Gemüsebouillon, schwach dosiert
- 4 – 8 dünne Tranchen Rohessspeck (je nach Länge)
- 0.5 Esslöffel Bratbutter

Suppe:

- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 0.3 Bund Thymian
- 3 Esslöffel Butter
- 150 g tiefgekühlte Marroni
- 1 dl weisser Portwein
- 4 dl Gemüsebouillon
- 1.5 dl Rahm
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

1. Die Morcheln unter warmem Wasser gründlich spülen, dann mit Wasser bedeckt etwa 15 Minuten einweichen lassen.
2. Inzwischen für die Suppe die Schalotten und die Knoblauchzehe schälen und hacken. 8 kleine Thymianzweiglein für die Garnitur beiseitelegen. Den restlichen Thymian abzupfen.
3. In einer Pfanne die Butter schmelzen und die Schalotten sowie den Knoblauch darin andünsten. Die Marroni, die Thymianblättchen und den Portwein beifügen und alles 2–3 Minuten lebhaft kochen lassen. Dann die Gemüsebouillon und den Rahm dazugeben und die Marroni zugedeckt etwa 25 Minuten sehr weichkochen.
4. Inzwischen die Morcheln in ein Sieb abschütten und nochmals gründlich spülen. In einer kleinen Pfanne die Butter schmelzen und die Morcheln darin andünsten. Dann die Bouillon dazu giessen und offen vollständig einkochen lassen. Die Morcheln abkühlen lassen.
5. Die Suppe mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und ganz wenig Zitronensaft abschmecken.
6. Lange Specktranchen halbieren; man braucht zum Umwickeln der Morcheln insgesamt 8 Stück. Die abgekühlten Morcheln mit den Specktranchen umwickeln und mit einem Holzstäbchen fixieren.
7. Kurz vor dem Servieren in einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen und die Speckmorcheln von beiden Seiten knusprig braten.
8. Die Suppe nochmals aufkochen, in kleine vorgewärmte Tassen oder Schalen anrichten, mit dem beiseitegelegten Thymian garnieren und je 1 Speckmorchel dazu servieren.



Käseherzen auf Randensalat

Zutaten

Für 4 Personen

Käseherzen

- 30 g weiche Butter
- 2 Eigelb
- 50 g Weissbrot vom Vortag
- 80 g Frischkäse
- 1 Bund glatte Petersilie
- 80 g Bergkäse gerieben
- 2 Eiweiss
- 120 g Paniermehl
- Salz, schwarzer Pfeffer etwas Muskatnuss
- Öl zum anbraten

Randensalat

- 200 g Rande
- 4 Esslöffel Himbeeresig
- 2 Esslöffel Wasser
- 2 Teelöffel Honig
- 2 Teelöffel Senf
- 4 Esslöffel Öl
- Salz, schwarzen Pfeffer
- Kresse

Zubereitung

1. Rande kochen
2. Für die Herzen in einer Schüssel die weiche Butter und das Eigelb verrühren
3. Das Brot mit einem grossen Messer oder im Cutter mittelfein hacken. Die Brotbrösel sowie den Frischkäse unter die Butter-Ei-Mischung rühren. Die Petersilie fein hacken. Mit dem Käse beifügen und die Brotmasse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse 30 Minuten stehen lassen.
4. Aus der Masse mit einer Form ca. 1 cm dicke Herzen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
5. Das Eiweiss in einen tiefen Teller geben und mit dem Schweinbesen gut verquirlen. Das Paniermehl in einen weiteren tiefen Teller geben. Die Herzen zuerst im Eiweiss anschliessend im Paniermehl wälzen und anschliessen wieder auf das Blech setzen.
6. Für den Salat die Rande schälen, halbieren und in feine Scheiben hobeln.
7. In einer Schüssel Essig, Wasser, Honig, Senf sowie Salz und Pfeffer gut verrühren, dann das Öl unterschlagen. Die Randen in die Sauce geben und verrühren.
8. Vor dem Servieren in einer Pfanne reichlich Öl erhitzen. Die Käseherzen darin auf beiden Seiten goldbraun braten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
9. Den Randensalat auf den Tellern anrichten, Kresse und die Herzen darüber verteilen.



Rindshuft mit Kapern und Pfefferbutter dazu Bratkartoffeln

Zutaten

Für 4 Personen

- 2 Esslöffel Kapern in Salz eingelegt
- 600 g Rindshuftmedaillons
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 Esslöffel Bratbutter
- 1 dl roter Portwein
- 2 Teelöffel Pfefferkörner
- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 Sardellenfilets
- 80 g weiche Butter

Zubereitung

1. Den Ofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte sowie zwei Teller mitwärmen.
2. Die Salzkapern in ein Sieb geben und unter warmem Wasser gründlich spülen, bis sich alles Salz aufgelöst hat. Anschliessend die Kapern mit Wasser bedeckt etwa 10 Minuten wässern.
3. Die Rindshuftmedaillons beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die Medaillons darin auf der ersten Seite 1½ Minuten anbraten, dann wenden und je nach Dicke und gewünschter Garstufe noch 1–1½ Minuten weiterbraten. Zuletzt die Medaillons auch noch sekundenschnell an den Rändern braten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen etwa 30 Minuten nachgaren lassen.
4. Die Kapern abgiessen und auf Küchenpapier trocken tupfen. Im Bratensatz der Fleischpfanne die Kapern knusprig braten. Herausnehmen. Den Bratensatz mit dem Portwein auflösen und auf knapp 2 Esslöffel einkochen lassen. Durch ein feines Sieb in eine Espressotasse giessen.
5. Die Pfefferkörner im Mörser mittelgrob zerstoßen. Zum eingekochten Portwein geben.
6. Die Petersilie fein hacken. Das Sardellenfilet kurz unter kaltem Wasser abspülen und auf Küchenpapier trocken tupfen. Dann sehr fein hacken. Petersilie und Sardellenfilet zur Pfeffer-Portwein-Mischung geben.

7. Die weiche Butter mit einer Kelle kurz durchrühren, dann die Pfeffer-Portwein-Mischung untermischen und alles in eine kleine Pfanne geben.
8. Unmittelbar vor dem Servieren die Ofentemperatur auf 230 Grad erhöhen und die Huftmedaillons in aufsteigender Hitze 5 Minuten Temperatur annehmen lassen. Herausnehmen, nach Belieben die Medaillons ganz oder quer zur Faser in breite Tranchen aufgeschnitten auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Die Pfefferbutter in der Pfanne aufschäumen lassen, die Kapern beifügen und die Buttermischung über das Fleisch träufeln. Sofort servieren.



Zwetschgenmus mit Eierlikörcreme

Zutaten

Für 6 Portionen

- 0.5 dl Eierlikör (1)
- 1 Teelöffel Vanillepaste oder 0.5 Teelöffel Vanillezucker
- 20 g Zucker
- 360 g Saurer Halbrahm
- 2.5 dl Rahm
- 400 g Zwetschgen
- 25 g brauner Zucker
- 1 Messerspitze Zimtpulver
- 1 dl Traubensaft
- 1 – 2 Esslöffel Eierlikör (2)

Zubereitung

1. In einer Schüssel die erste Portion Eierlikör (1) mit der Vanille, dem Zucker und dem sauren Halbrahm verrühren.
2. Den Rahm steif schlagen und unter die Eierlikörcreme ziehen. Bis zum Servieren kaltstellen.
3. Die Zwetschgen halbieren, die Steine entfernen und die Früchte würfeln.
4. In einer Pfanne die Zwetschgen mit dem braunen Zucker, dem Zimt und dem Traubensaft aufkochen und zugedeckt bei Mittelhitze weichkochen lassen. Dann die Zwetschgen direkt in der Pfanne mit dem Stabmixer fein pürieren. Das Zwetschgenmus auskühlen lassen.
5. Zum Anrichten das Zwetschgenmus in Gläsern verteilen. Darauf die Eierlikörcreme geben und mit der zweiten Portion Eierlikör (2) beträufeln. Sofort servieren.