Kochabend vom 3. Februar 2012

Fischsuppe mit Königsbrötli

* * * * *

Lauwarmer Lauch an Baumnuss-Ei-Vinaigrette

* * * * *

Kalbsragout mit Steinpilzen und Kräutern

Kartoffelstock

* * * * *

Apfel-Mascarpone-Crème

Fischsuppe mit Königsbrötli

Suppe

- 1 EL Rapsöl
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 200 gr. Lauch, längs halbiert, in feinen Streifen
- 200 gr. Rübli, in ca. 2 mm dicken Scheiben
- 200 gr. Kohlrabi, in feinen Streifen
- 1 TL Tomatenpüree
- 2 dl Weisswein
- 1 lt Gemüsebouillon
- 1 Lorbeerblatt
- 300 gr. Felchenfilets, längs halbiert, quer in ca. 2 cm grosse Stücken
- $\frac{1}{4}$ TL Salz, Pfeffer

Zubereiten

Öl in einer Pfanne erwärmen, Gemüse ca. 3 Min. andämpfen, Tomatenpüree kurz mitdämpfen. Wein und Bouillon dazugiessen, aufkochen. Lorbeerblatt begeben, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln. Fisch würzen, begeben, zugedeckt knapp unter dem Siedepunkt ca. 5 Min. ziehen lassen. Würzen.

Brötli

- 50gr. Butter, weich
- 1 Briefchen Safran
- Salz
- 6 Frischback-Krustenbrötli

Zubereiten

Butter mit Safran mischen, salzen. Brötli sternförmig je ca. 3cm tief einschneiden. Safranbutter in die Einschnitte verteilen. Brötli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ca. 10 Min. des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen.

Lauwarmer Lauch an Baumnuss-Ei-Vinaigrette

4 grosse Lauchstangen
1 $\frac{1}{2}$ dl Noilly Prat
1 dl Wasser
1 Lorbeerblatt
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
Einige zerdrückte schwarze Pfefferkörner

Sauce

50 gr. Baumnusskerne
1 hart gekochtes Ei
1 Bund Schnittlauch
 $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
2 EL Weissweinessig
1 EL Balsamicoessig
Salz, Pfeffer
1 TL scharfer Senf
5 EL Oel

Zubereiten

Den Lauch rüsten und in fingerlange Stücke schneiden. Weisswein, Noilly Prat, Wasser, Lorbeerblatt, Salz und Pfefferkörner aufkochen und 5 Min. kochen lassen. Den Lauch hinein geben und zugedeckt weich garen.
Inzwischen Baumnusskerne grob zerbröckeln und in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe leicht rösten. Das Ei schälen und hacken. Schnittlauch und Petersilie fein schneiden. Die beiden Essigsorten, Salz, Pfeffer, Senf und Oel zu einer cremigen Sauce verrühren. Baumnüsse, Ei und Kräuter untermischen.
Den Lauch aus der Pfanne heben, abtropfen lassen und auf einer Platte anrichten. Die Vinaigrette darüber verteilen. Sofort anrichten.

Kalbsragout mit Steinpilzen und Kräutern

20 gr.	gedörrte Steinpilze
1	Zwiebel
1 Zweig	Rosmarin
6 - 8	Salbeiblätter
1 Bund	glattblättrige Petersilie
1.2 kg	Kalbsragout
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Bratbutter
1 EL	Tomatenpüree (gehäuft)
3 dl	Rotwein
200 gr.	gehackte Pelatitomaten aus der Dose
Ca. 2 dl	Fleischbouillon

Zubereiten

Die Steinpilze etwa 15 Minuten in warmem Wasser einweichen. Dann unter fließendem Wasser gründlich spülen und gut ausdrücken. Grob hacken. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Rosmarinnadeln, Salbei- und Petersilienblätter ebenfalls hacken.

Das Kalbsragout mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Schmortopf in 3 - 4 Portionen in der heißen Bratbutter kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Im Bratensatz Steinpilze, Zwiebel und Kräuter andünsten. Das Tomatenpüree beifügen und kurz mitrösten. Mit dem Rotwein ablöschen. Das Fleisch wieder beifügen und aufkochen. Dann Pelatitomaten und Bouillon dazugießen. Das Ragout zugedeckt auf kleinem Feuer $1\frac{3}{4}$ - 2 Stunden sehr weich schmoren. Am Schluss die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Apfel-Mascarpone-Crème

1 kg säuerliche Äpfel
1 Zitrone
1 Orange
50 gr. Zucker (1)
1 P. Bourbon Vanillezucker
250 gr. Mascarpone
1 Becher Joghurt Nature (180gr.)
2 EL Zucker (2)

Zubereiten

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in Schnitze schneiden. In eine Pfanne geben und sofort mit dem Zitronen- und Orangensaft mischen. Zucker (1) und Vanillezucker zu den Äpfeln geben. Diese zugedeckt aufkochen und auf mittlerem Feuer etwa 10 Min. sehr weich kochen. Die Äpfel mit dem Stabmixer fein pürieren. Auskühlen lassen.

Mascarpone, Joghurt und Zucker (2) verrühren. In 6 Dessertgläser oder -schalen $\frac{3}{4}$ der Mascarponecrème verteilen. Das Apfelmus darüber geben. Je etwas restliche Mascarponecrème als Garnitur darauf setzen. Nach Belieben mit Schokoladenraspeln bestreuen.