

Chämi-Chuchi Suhr

Chochete vom 14.04.2015

Jürg Rahm

Hanspeter Fiechter

Vorspeise:

Bündner Nüsslisalat

Hauptspeise:

**Pochierte Hähnchenbrust
auf Morchel-Zitronen-Sauce mit grünem Spargel**

Dessert:

Walser Brotturta Viamala

(Rezepte für 4 Personen)



En Guete wünscht de Jürg und Hanspeter

Vorspeise

Bündner Nüsslisalat

Zutaten:

100 g Nüsslisalat

150 g Bündnerfleischanschnitte

50 g Pinienkerne

2 Scheiben Toastbrot

Zubereitung

waschen und auf Teller verteilen

in Julienne-Streifen schneiden
1/3 auf dem Salat verteilen

Rand wegschneiden und in kleine Würfeln schneiden. Brot, Pinienkerne und restliche Bündnerfleischstreifen in wenig Olivenöl andünsten

Salatsauce:

1 Schalotte

2 Knoblauchzehen

Petersilie

Schnittlauch

alles ganz fein hacken, alle Zutaten mit wenig Olivenöl, Senf, Salz und Pfeffer verrühren.

Mit Öl, Pfeffer und einigen Tropfen Balsamico-Essig die Sauce verflüssigen und über den Salat geben.

Zuletzt die Pinienkerne, Bündnerfleisch und Brotwürfel lauwarm über den Salat verteilen.

Hauptgericht

Pochierte Hähnchenbrust auf Morchel-Zitronen-Sauce mit grünem Spargel

Zutaten:

ca. 20 kleine getrocknete Morcheln

Für die Hähnchenbrust:

1 kleine Zwiebel

1 Lorbeerblatt

1 Gewürznelke

1 l Gemüse oder Hühnerbrühe

4 Hähnchenbrustfilets ohne Haut

1 EL Oel

Für den Spargel:

400 g grünen Spargel

1 EL braune Butter

Salz

Zubereitung

für ca. 1 Std. in kaltem Wasser einweichen
Die Morcheln abgiessen und abtropfen lassen,
das Einweichwasser durch einen feinen Papier-
filter giessen. (Sand!)

Die Zwiebel schälen und mit Lorbeerblatt und
Nelke „spicken“

Die Brühe mit der Zwiebel in einem Topf
erhitzen. Die Hähnchenbrustfilets waschen und
trockentupfen. Oel in einer Pfanne erhitzen und
die Filets bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten an-
braten. Das Fleisch in die heisse Brühe geben und
knapp unter dem Siedepunkt bei etwa 80°C 15 bis
20 Minuten gar ziehen lassen. Zwiebel entfernen
und 400 ml. Brühe abnehmen. Die Filets in der
restlichen Brühe warm halten.

Den Spargel waschen und nur im unteren Drittel
schälen und die holzigen Enden entfernen.
Die Stangen schräg halbieren. Die braune Butter
in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin
anbraten. Mit ca. 50 ml Hühnerbrühe ablöschen
und 5 Minuten dünsten. Die Hälfte der Morcheln
hinzufügen und erhitzen, mit etwas Salz würzen.

Für die Sauce:

1 – 2 TL Puderzucker
70 ml Weisswein
1 EL Sherry
80 g Rahm
1 EL Speisestärke
1 Spritzer Zitronensaft
1 Msp. Zitronenschalenabrieb
Salz
Chilipulver

1 EL zerlassene braune Butter
Chilisalز

Für die Sauce den Puderzucker in einem kleinen Topf bei milder Hitze hell karamellisieren. Mit dem Wein und Sherry ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Etwa 350 ml Hühnerbrühe, 1 – 2 EL Morchelwasser und den Rahm dazugiessen und alles einmal aufkochen lassen. Die Stärke mit etwas Wasser glatt rühren und unter die leicht köchelnde Brühe rühren bis sie sämig gebunden ist. Die Sauce mit dem Zitronensaft und der –schale sowie etwas Salz und Chilipulver würzen. Die restlichen Morcheln dazugeben und in der Sauce erwärmen

Die Sauce auf Teller verteilen. Den Spargel und die Morcheln darauf anrichten. Die Hähnchenbrustfilets in Scheiben schneiden und mit der braunen Butter bestreichen und mit Chilisalز würzen, auf dem Spargel anrichten.

Dessert

Walser Brotturta Viamala

Zutaten:

300g Brot (kann auch alt sein)

8 dl Milch

50 g Rosinen

2 EL Haselnüsse gemahlen

1 Prise Zimt

2 EL Zucker

2 Eigelb

2 Eiweiss

Zubereitung

in kleine Würfel schneiden

aufkochen und in einer Schüssel mit den
Brotwürfel vermischen.

alles vermischen.

steif schlagen und vorsichtig unterrühren.

Ganze Masse in Backform füllen und mit Butterflocken belegen.

Ca. 40 Min. im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen backen.

2 dl Rahm steif schlagen und auf Teller verteilen. Vanilleglace
zusammen mit dem

Je eine Kugel Glace

„Turtastück“ auf den Teller geben.

AN GUATA