



Chämi-Chuchi Suhr
Chochete vom 08. Mai 2018

Christian Steiger
Ueli Däppen

Rüebli - Suppe mit Champignons

**Schweinsmedaillons mit
Kräuterkruste & Spargeln
Sauce Hollandaise**

Erdbeermousse mit Orangenlikör

(Rezepte für 4 Personen/dä)



Mir wünsche Euch en guete Appetit!

Vorspeise

Rüebli – Suppe mit Champignons

Zutaten:

600 g Rüebli
1 Zwiebel
4 EL Olivenöl
6 dl Gemüsebouillon
2 dl Orangensaft
180 g saurer Halbrahm

Salz
Pfeffer
2 EL Sesamsamen
1 EL Sesamöl

100 g weisse Champignons
20 g Butter

Zubereitung:

Rüebli schälen und in Scheiben schneiden.
Zwiebel hacken und beides in der Hälfte des Olivenöls ca. 2 Min. dünsten. Bouillon und Orangensaft dazu giessen Zugedeckt ca. 40 Min. weichkochen. Halbrahm dazugeben und alles mit dem Stabmixer fein pürieren.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Inzwischen Sesam in einer Bratpfanne ohne Fett leicht rösten.
Restliches Olivenöl mit Sesamöl und Sesam mischen und beiseite stellen.
Pilze in dünne Scheiben schneiden, mit der Butter in einer Bratpfanne kurz Braten. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Die Suppe mit Pilzen anrichten und Sesamöl darüber träufeln.
Baguette dazu servieren.

Hauptgericht

Schweinsmedaillon mit Kräuterkruste

Zutaten:

600 g Schweinsfilet

1 Zitrone

Schweinsfilet

Backofen

8 EL Paniermehl

30 g Butter

2 EL Petersilie

2 EL Basilikum

2 Knoblauchzehen

Salz und Pfeffer

600 g weisse Spargeln

5 dl Wasser

Zubereitung:

Filet in ca. 3 cm dicke Medaillons schneiden.

Schale dünn abreiben, Saft auspressen und die Filets damit beträufeln.

3 EL Öl erhitzen und Fleisch beidseitig je ca. 1 Min. anbraten.

Kräuter-Paniermehlmasse auf den Filets verteilen und im vorgeheizten Backofen die Kruste ca. 5 Min. goldbraun überbacken.

auf 70°C vorheizen.

Paniermehl und Zitronenschale mit der Butter mischen.

Alle Kräuter und ausgepresste Knoblauchzehen daruntermischen und mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

schälen

aufkochen, etwas Salz begeben, Spargeln ca. 20 Min. knapp weich kochen, abtropfen und warm stellen.

Beilagen

Sauce Hollandaise

6 EL Weisswein, 2 EL Weinessig, 2 EL Wasser, ½ Zwiebel, fein gehackt, 1 Petersilienstängel, 6 Pfefferkörner grob zerdrückt, 1 Lorbeerblatt.
Alles im Weisswein aufkochen.

Die Hitze reduzieren und bis auf 2 Esslöffel einkochen, danach absieben und abkühlen lassen.

2 Eigelbe, Salz, Pfeffer, 100 g Butter kalt in Stücken, einige Tropfen Zitronensaft.

Eigelbe und Wein-Lorbeersaft in einer Chromstahlschüssel verrühren und unter ständigem Rühren über dem heissen Wasserbad schaumig schlagen. Kalte Butter portionenweise unter Rühren dazugeben. Wenn die Sauce gerinnt, 2 EL eiskaltes Wasser oder einen Eiswürfel dazugeben. Rühren bis die Sauce wieder cremig ist.
Würzen und mit Zitronensaft abschmecken, sofort servieren!

Wildreismischung

4 Tassen Wasser
1 Tasse Wildreis
1 Prise Salz

Kochzeit ca. 45 Min.

Dessert

Erdbeermousse mit Orangenlikör

Zutaten:

500 g Erdbeeren

4 EL Zucker

4 cl Orangenlikör

2,5 dl Rahm

1 Btl. Schlagrahmfertiger

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, rüsten und vierteln. Mit dem Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Mixstab pürieren, danach mit Orangenlikör verfeinern.

Den Rahm und dem Schlagrahmfertiger steif schlagen und in die Erdbeermasse geben.

Anrichten

Das Erdbeermousse in Dessert-Gläser abfüllen und gut 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.