

Chämi-Chuchi Suhr
Chochete vom 10.04.2018

Marc Andres
Hanspeter Fiechter

Vorspeise:

Jakobsmuscheln an Frühlingszwiebelsauce

Hauptspeise:

**Lammfilets mit
Spargelpolenta und Gorgonzola-Butter**

Dessert:

Mango-Creme

(Rezepte für 4 Personen)



*En Guete wünscht de
Marc und Hanspeter*

Vorspeise

Jakobsmuscheln an Frühlingszwiebelsauce

Zutaten:

8 – 10 Jakobsmuscheln

1 Bd. Frühlingszwiebeln
½ Bund Dill

1 EL Butter
1,5 dl Noilly Prat
150 g Crème fraîche

3 EL Olivenöl

Zubereitung

Die Jakobsmuscheln wenn nötig auftauen und die Corail (oranger Rogen) entfernen, unter kaltem Wasser kurz spülen und auf Küchenpapier trockentupfen.

Die Frühlingszwiebeln rüsten. Die weissen Knollen fein hacken. Das Grün in feinste Ringe schneiden. Etwa 1/5 des Grüns für die Garnitur beiseite stellen. Dill fein hacken.

In einer weiten Pfanne die Butter erhitzen. Die Frühlingszwiebeln (das Weisse und das Grüne) darin andünsten. Den Noilly Prat dazu giessen und auf grossem Feuer gut zur Hälfte einkochen lassen. Die Crème fraîche beifügen und alles nochmals kurz kochen lassen. Dann die Sauce mit dem Stabmixer möglichst fein pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Bis zum Braten der Muscheln beiseite stellen.

Unmittelbar vor dem Servieren in einer beschichteten Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Die Jakobsmuscheln darin auf der ersten Seite 1 ½ Minuten anbraten, dann wenden und je nach Grösse auf der zweiten Seite 1 - 1 ½ Minuten fertig braten. Am Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Während die Muscheln braten, die Sauce nochmals aufkochen und den Dill beifügen. Auf vorgewärmten tiefen Teller anrichten. Die Muscheln daraufsetzen und mit dem Zwiebelgrün bestreuen.

Hinweis: Jakobsmuscheln werden sowohl frisch wie auch tiefgekühlt angeboten. Im Zweifelsfalle sollte man sich für die gefrorenen Muscheln entscheiden, denn sie werden noch auf dem Schiff tiefgekühlt und sind somit optimal frisch.

Anstelle Noilly Prat kann auch halb Weisswein/ halb trockener Sherry verwendet werden.

Hauptgericht

Lammfilets mit Spargelpolenta und Gorgonzola-Butter

Zutaten:

1 EL Olivenöl
500g grüne Spargeln

1 Lt Gemüsebouillon
200g grobkörniger Maisgriess
(Bramata)
25g Butter
50g Tomaten in Oel

8 Lammfilets (je ca. 80g)
50g Butter weich
30g Gorgonzola
½ EL Rosmarin

Zubereitung

Unteres Drittel schälen und in ca. 1 cm lange Stücke schneiden. Olivenöl erhitzen und die Spargeln ca. 2 Min. anbraten, dann beiseite stellen.

Bouillon in derselben Pfanne aufkochen. Maisgriess einrühren, Hitze reduzieren, unter häufigem Rühren bei kleinster Hitze ca. 30 Min. köcheln. Beiseite gestellte Spargeln wieder begeben, ca. 10 Min zu einem dicken Brei köcheln. Butter und die in kleine Streifen geschnittenen Tomaten darunter rühren. Evtl. leicht salzen.

Butter, Gorgonzola und Rosmarin mischen und würzen.
Wenig Oel in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch rundum ca. 3 Min. braten, würzen, zugedeckt ca. 3 Min. in der Bratpfanne lassen. Filets mit der Polenta auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Gorgonzolabutter darauf verteilen.

Dessert

Mango-Creme

Zutaten:

1 Zitrone gross
½ dl Wasser
3 EL Zucker
4 Eigelb

2 Mangos
3 dl. Rahm
1 EL Crème fraîche gehäuft

1 P. Guetzli

Zubereitung

Zitrone auspressen und durch ein feines Sieb in eine kleine Pfanne giessen. Wasser, den Zucker und die Eigelb beifügen. Alles unter ständigem Rühren aufkochen bis die Creme schön dick ist. Wichtig: Nicht zu früh vom Herd ziehen! Der Zitronensaft verhindert ein Gerinnen der Eier. Die Creme in eine Schüssel geben.

Die Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. In einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Das Mangopüree zur Zitronencreme geben, gut verrühren und mindestens 1 Std. kalt stellen.

Rahm sehr steif schlagen, die Crème fraîche unterziehen und diese Mischung anschliessend unter die Mancocreme heben.

In Dessertschalen anrichten, mit etwas Rahm sowie den Guetzli garnieren.