



Gourmet 12

Menü "Lust auf Frühling"

Salki + Stephan

Blattsalat mit gebratenem Lachs

Champignon-Suppe mit Brie-Kruste

Lamm an Bier-Buttersauce / Spinat-Risotto

Kaffeemousse mit Marshmallows

18.03.2013

Blattsalat mit gebratenem Lachs

Zutaten für 4 Personen:

200 gr.	Lachsfilet	
100 gr.	gemischte Blattsalate (Schnittsalat)	
200 gr.	grüne Bohnen, geputzt und blanchiert	
8	Riesengarnelen	(anstelle der Garnelen kann auch nur 400 Lachsfilet genommen werden)

<i>Marinade:</i>	2 EL	Honig
	2 EL	Zitronensaft
		schwarzer Pfeffer aus der Mühle

<i>Dressing:</i>	2 TL	grobkörniger Senf
	60 ml	Olivenöl
	2 TL	Honig
	1,5 EL	Zitronensaft

Honig, Zitronensaft und schwarzen Pfeffer zu einer Marinade verrühren und das Lachsfilet damit bestreichen.

Eine beschichtete Pfanne bei hoher Temperatur erhitzen und das marinierte Lachsfilet darin auf jeder Seite 3 Minuten (oder nach belieben) anbraten. Beiseite stellen.

Riesengarnelen kurz vor dem Anrichten anbraten.

Für das Dressing den Senf mit Olivenöl, Honig und Zitronensaft verrühren.

Die Blattsalate und die Bohnen auf Teller verteilen.

Das Lachsfilet in mundgerechte Stücke zerteilen und zusammen mit den Garnelen auf dem Salat anrichten. Mit dem Dressing beträufeln.



Champignon-Suppe mit Brie-Kruste

4 ofenfeste Suppentassen

Zutaten für 4 Personen:

2	Schalotten, fein gehackt
200 gr.	Kartoffeln, geschält, klein gewürfelt
300 gr.	Champignons, in Scheiben geschnitten
20 gr.	Butter
1 dl	Sherry
7 dl	Gemüse- oder Geflügelbouillon
1 dl	Vollrahm
150 gr.	Brie, in 0.5cm dicke Scheiben geschnitten
8 Scheiben	Baguette, hellbraun geröstet
1 EL	Petersilie, fein gehackt
wenig	Zitronenschale, abgerieben

Salz, Pfeffer, Petersilie zum Drüberstreuen

Schalotten, Kartoffeln und Champignons in der Butter andünsten.

Mit Sherry ablöschen, die Bouillon dazu giessen, zugedeckt 30 min. kochen.

Danach die Suppe pürieren, Rahm und Zitronenschale begeben, abschmecken.

Die Suppe in den Tassen verteilen, mit Petersilie bestreuen.

Baguette- und Brie-Scheiben auf die Suppe geben. Den der oberen Hälfte des auf 220°C vorgeheizten Ofens ca. 10 min. überbacken, Petersilie und Pfeffer darüberstreuen.

Suppentassen zum Servieren auf Teller stellen



Lamm an Bier-Buttersauce

Vor- und Zubereitung ca. 25 min.

Niedergaren ca. 30 min.

Zutaten für 4 Personen:

4	Lammnierstücke (je ca. 150gr.)
1 EL	Rapsöl
	Salz, Pfeffer
1 EL	Butter
1	Zwiebel, in Stücken
3	Zweiglein Rosmarin
1,5 dl	Fleischbouillon
1,5 dl	dunkles Bier
1 EL	Honig (flüssig)
80 gr.	Butter

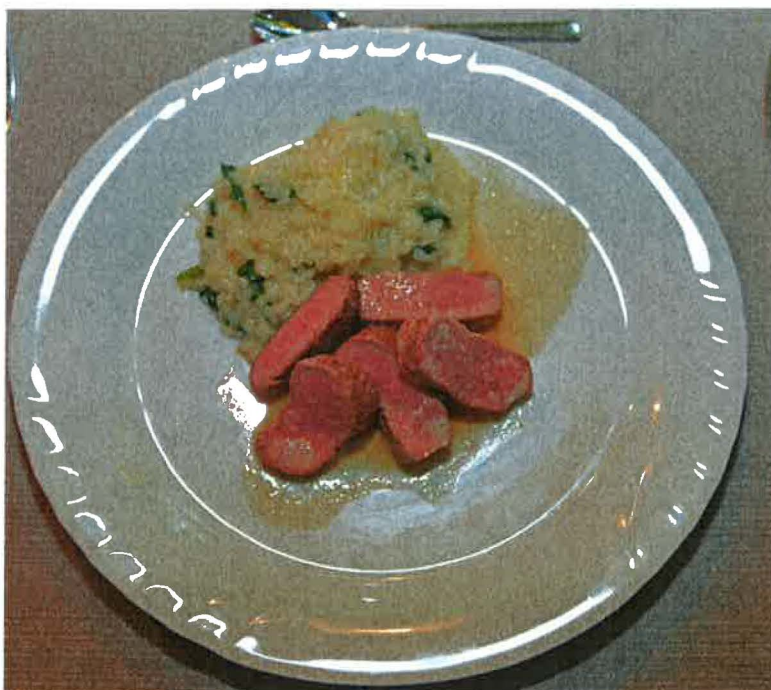
Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Fleisch beidseitig je ca. 1 Min. braten, würzen, auf die vorgewärmte Platte legen.

Niedergaren: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 80°C vorgeheizten Ofens (Kerntemp. 52-55°C)
Das Fleisch kann anschliessend bei 60°C bis zu 30 min. warm gehalten werden.

Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Zwiebel und Rosmarin andämpfen, Bouillon, Bier und Honig begeben, auf die Hälfte einkochen, absieben, in die Pfanne zurückgiessen und aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen.

Butter portionenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben. Dabei Pfanne hin und wieder kurz auf die Platte stellen, um die Sauce nur leicht zu erwärmen, sie darf nicht kochen.

Servieren: Sauce mit dem Stabmixer aufschäumen. Fleisch in Tranchen schneiden, mit Sauce und Risotto anrichten.



Spinat-Risotto

Vor- und Zubereitung ca. 30 min.

Zutaten für 4 Personen:

1 EL	Butter
250 gr.	Risottoreis
1	Zitrone (unbehandelt) nur abgeriebene Schale
9 dl	Gemüsebouillon
100 gr.	Jungspinat
50 gr.	Halbhartkäse gerieben (z.B. Bergahmkäse)

Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Reis und Zitronenschale begeben, unter gelegentlichem Rühren dünsten, bis er glasig ist.

Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazu giessen, unter Rühren köcheln, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 20 Min. kochen, bis der Reis cremig und al dente ist. Jungspinat und Käse daruntermischen.

Kaffemousse mit Marshmallows

Vor- und Zubereitung ca. 50 min.

Zutaten für 6 Gläser von je ca. 1.5 dl:

6 Stk.	Löffelbiskuits, in Stücke
0.4 dl	heisser Espresso
1.5 EL	Kaffeelikör (z.B. Kahlua)
3 EL	Zucker
1	frisches Eigelb
1,5 EL	heisser Espresso
190 gr	Mascarpone
1.5 EL	Kaffeelikör
1.5 dl	Vollrahm, knapp steif geschlagen
1 Prise	Fleur de Sel
1,5 dl	Espress
75 gr	Zucker
1-2 Stk	Marshmallows pro Glas

Löffelbiskuits in Gläser verteilen, Espresso und Kaffeelikör verrühren, darübergiessen.

Zucker, Eigelb und Espresso mit dem Handrührgerät ca. 5 min. rühren, bis die Masse schaumig ist.

Mascarpone mit dem Kaffeelikör glatt rühren, unter die Eimasse rühren. Schlagrahm mit dem Fleur de Sel darunterziehen. Mousse auf den Löffelbiskuits verteilen, zugedeckt kühl stellen.

Espresso mit dem Zucker aufkochen, auf die Hälfte einkochen, auskühlen, über die Mousse verteilen.

Marshmallows darauf verteilen, mit dem Bunsenbrenner caramelisieren.

