



Frühling zum Geniessen

Abendmenü Gourmet 12 Montag, 17. Mai 2021

Dani und Peter – wünschen Euch ein gutes Gelingen beim Kochen

Vorspeise: Spargelcarpaccio mit Früchten

Zutaten:

(für 8 Personen)

2 kg weisse Spargel
(pro Person 2 Spargeln)
6 El Zitronensaft
4 Orangen
4 El Crème fraîche
4 El saure Sahne
4 El Estragon-Essig
6 El Traubenkernöl
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Ca. 30 Minuten

Den Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden entfernen. Die Stangen in kochendem Salzwasser oder in Weisswein zirka 5 Minuten blanchieren, abkühlen. Auf ein Küchentuch legen, dann längs in dünne Scheiben schneiden.

Spargelscheiben auf Tellern anrichten und mit Zitronensaft beträufeln. Die Orangen schälen, die weissen Innenhäute entfernen und die Orangenfilets herauslösen. Den Saft auffangen.

Die Crème fraîche mit saurer Sahne, Estragon-Essig, Traubenkernöl, Orangensaft und restlichem Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Orangenfilets auf den Spargelscheiben anrichten und mit der Sauce überziehen. Dazu, je nach Geschmack, Schinkenscheiben oder frisches Weissbrot servieren.

Hauptgang: Schweinsfilet mit Pflaumensauce

Zutaten:

(Für 8 Personen)

4 Schweinsfilet à je 400 gr

Marinade:

1 El Apfelessig

2 El Sesamöl

4 El Sojasauce

4 Knoblauchzehen gepresst

1 TI Chiliflocken

1 TI Fenchelsamen zerstoßen

½ TI Zimt

1 Msp Nelkenpulver

Sauce:

180 g entsteinte Dörripflaumen

600 g tiefgekühlte Zwetschgen

160 g grobkörniger Rohrzucker

6 El Apfelessig

3 El Sojasauce

4 Knoblauchzehen gepresst

2 cm Ingwer fein gerieben

1 Sternanis

1 TI Chiliflocken

Mühle



Zubereitung:

(zirka 1 Std. 30 Minuten)

Marinade: Essig und alle Zutaten bis und mit Nelkenpulver mit 8 El Zwetschgensauce verrühren. Filets damit bestreichen und zugedeckt zirka 30 Min. marinieren.

Zwetschgensauce: Dörripflaumen in eine Schüssel geben, mit heissem Wasser übergießen und zirka 15 Min. einweichen lassen. Zwetschgen mit allen Zutaten bis und mit Chiliflocken in eine Pfanne geben. Eingeweichte Zwetschgen (Steine entfernen) und 1 dl Einweichwasser begeben, aufkochen, zugedeckt bei kleiner Hitze zirka 20 Min. weich köcheln. Sauce mit dem Stabmixer pürieren, abschmecken.

Marinierte Schweinsfilet heiss anbraten (können auch grilliert werden), wenden und die Kerntemperatur sollte zirka 62 Grad betragen. Aus der Pfanne nehmen, in Alufolie einpacken und 10 Minuten ruhen lassen.

Schräg aufschneiden, auf warme Teller anrichten und mit Zwetschgensauce übergießen. Alternative dazu: Saucenspiegel auf Teller und aufgeschnittene Filetstücke darauflegen.

Beilage: Kartoffelpuffer mit Frühlingszwiebel

Zutaten:

(Für 8 Personen):

2 kg Kartoffeln festkochend
3 Bund Frühlingszwiebeln fein
geschnitten
5 Eigelb
5 El Mehl
1 Becher Crème fraîche
Butter/Öl zum Braten
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

(zirka 45 Minuten)

Kartoffeln schälen und reiben. In einer Schüssel mit Salz vermischen und zirka 10 Minuten ruhen lassen. Danach mit einem Küchentuch den Saft auspressen.

Kartoffeln mit allen anderen Zutaten von Hand gut durchkneten.

In einer Pfanne Butter/Öl (kann auch gemischt werden) erhitzen und die geformten Puffer (kleine Kugeln formen und diese dann flach drücken) von beiden Seiten jeweils 5 Minuten goldbraun backen.

Dessert: Japonais-Torte

Zutaten:

(Für 8 Personen)

6 frische Eiweiss
2 Pr Salz
200 g Zucker
150 g gemahlene Haselnüsse

4 dl Vollrahm
4 Tl sofort lösliches Kaffeepulver
500 g dunkle Schokolade
4 El Cognac oder Whisky



Zubereitung:

(zirka 120 Minuten)

Eiweiss mit Salz steif schlagen. Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Haselnüsse mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Masse in einen Spritzsack geben und spiralförmig in die Kreise spritzen, welche zuvor auf ein Backpapier gezeichnet wurden (zirka 18 cm Durchmesser). Mit einem Spachtel leicht glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 120 Grad (Heissluft) zirka 50 Minuten backen. Japonais sorgfältig auf ein Gitter stürzen und Backpapier entfernen.

Rahm mit dem Kaffeepulver in einer Pfanne aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen. Schokolade und Cognac oder Whisky begeben. Schokolade schmelzen lassen, glatt rühren und auskühlen lassen (die Masse soll fest, aber noch spritzfähig sein).

Masse in einen Spritzsack füllen und mit glatter Tülle, zirka 1 cm, auf die Mitte eines Japonais spritzen. Restliche Schokoladenmasse spiralförmig auf die anderen spritzen und Torte zusammensetzen. Zugedeckt kühl stellen.