



Kochabend vom 4. Mai 2018

Kochen mit Simone Lüdi

Vorbereitung durch: Simone Lüdi und Paul Stöcklin

Amuse bouche

Spargel-Camembert-Toast
Avocadosalsa im Glesli

Vorspeise

Spargelsalat mit Räucherfisch

Hauptgang

Flambierte Schweinsmedaillons mit Morcheln
Pommes Duchesse
Lauwarmes Peperonitrio

Dessert

Erdbeertörtli

Amuse-Bouche

Spargel-Camembert-Toast



1 Kg	Grüne Spargeln
1 Lt	Wasser
1 Kl	Salz
1 Kl	Zucker
1 Kl	Butter
6 Scheiben	Toast (klein, rund)
250 gr	Camembert
6 Kl	Preiselbeerkonfi
6 Scheiben	Rohschinken

Zubereitung

1. Grüne Spargeln waschen, auf die Länge der Toastscheiben kürzen, der untere Teil kann für eine Suppe verwendet werden
2. Wasser, Salz, Zucker, Butter, aufkochen, Spargeln ca. 15 Minuten bissfest kochen.
3. Toastscheiben toasten (im Toaster oder im Ofen auf dem Gitter) je eine Scheibe Rohschinken darauflegen, die Spargelstangen auf den Broten verteilen.
4. Camembert in dünne Scheiben schneiden, die Spargeln damit bedecken. Die Toasts auf ein Blech legen, in den heißen Ofen schieben und solange überbacken, bis der Käse schmilzt.
5. Preiselbeerkonfi jeweils auf den heißen Käse geben, sofort servieren.

Avocado Salsa

1	Avocado, geschält, klein gewürfelt
½	Mango, klein gewürfelt
¼	Ananas, geschält, Strunk entfernt
1	Rote Chili, fein gewürfelt
3	Frühlingszwiebeln, fein gewürfelt
2	Limettensaft
1	Orangensaft
1 Tl	Ahornsirup
2 El	Gehackter Koriander
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Alles mischen, in Glesli abfüllen, servieren

Vorspeise

Spargelsalat mit Räucherfisch



Zutaten für 4 Personen

500 gr	Grüne Spargeln
5dl	*Wasser
½ KL	*Bouillon
2 EL	*Butter
½	*Zitrone am Stück
2 dl	*Weisswein
1	*Lorbeerblatt
wenig	*Salz
wenig	*Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	*Zucker
10	Frische Pfifferlinge
250 gr	Geräucherte Forelle

Zubereitung

1. Spargel waschen, schälen und in 3 cm lange Stücke schneiden.
2. Die Zutaten (mit*) in einer Stielpfanne aufkochen, Spargeln zugeben und knapp beim Siedepunkt 10 – 12 Minuten gar ziehen lassen, Spargeln mit den Drahtkellen herausnehmen, abtropfen und in eine Schüssel geben.
3. Die Pfifferlinge in den Spargelsud geben und 5 Minuten garen lassen (knapp beim Siedepunkt), herausnehmen, abtropfen und in den Spargelsalat geben.

Die Forelle in mundgerechte Stücke schneiden und zu den Spargeln und Pilzen geben.

Sauce

1 dl	Spargelfonds
1 EL	Scharfer Senf
3 EL	Essig
4 EL	Olivenöl
½ Bund	Kerbel
einige	Basilikumblätter

Zubereitung

1. Im Schüttelbecher mischen, Sauce vorsichtig mit dem Salat mischen, im Kühlschrank ca. 15 Minuten ziehen lassen.
 2. Den Salat auf vier Salattellerli anrichten
 3. Kerbel fein schneiden, darüber verteilen
 4. Basilikumblätter zum Garnieren und danach servieren
-

Hauptgang

Flammbierte Schweinsmedaillon mit Morcheln, Pommes Duchesse, lauwarmes Peperonitro

Flammbiertes Schweinsmedaillon mit Morcheln



Zutaten für 4 Personen

20gr	Getrocknete Morcheln
8-12	Schweinsmedaillons
1 El	Bratbutter
1	Fein gehackte Zwiebel
4 cl	Cognac
1 dl	Weisswein
2 dl	Bratensauce
2 dl	Rahm
1 EL	Schnittlauch
	Salz und Pfeffer
	Schnittlauch

Zubereitung

1. Morcheln 1 Stunde in lauwarmem Wasser einweichen, sehr gut waschen und evtl. halbieren.
2. Schweinsfilet mit Salz und Pfeffer würzen, leicht mit Mehl bestäuben.
3. Bratbutter in der Flammbierpfanne erhitzen, Fleisch beidseitig braun anbraten.
4. Zwiebel und Morcheln in die Pfanne geben und kurz mitdämpfen

5. Cognac dazu giessen, flambieren
6. Mit Weisswein ablöschen, einkochen lassen
7. Bratensauce beigeben
8. Rahm dazu giessen, evtl. mit Butter abbinden, abschmecken
9. Das Fleisch auf einer Platte anrichten oder direkt auf die Teller legen und mit der
10. Sauce garnieren.
11. Schnittlauch, fein geschnitten, darüberstreuen, servieren

Pommes Duchesse



Zutaten für 4 Personen

5 dl	Wasser
1 Kl	Salz
800 gr	Kartoffeln, mehlig kochende
1	Ei
1-2	Eigelbe
wenig	Muskat
20 gr	Butter

Zubereitung

1. Salzwasser aufkochen
2. Kartoffeln schälen, gleichmässige Stücke schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe 15 Minuten zugedeckt weichkochen, Wasser abgiessen, Pfanne ohne Deckel auf heisse Platte stellen und Kartoffeln austrocknen.
3. Ei und 1-2 Eigelbe mit wenig Muskat dazugeben, passieren
4. Mit Spritzsack (grosser Sterntülle kleine Häufchen auf ein Backpapier dressieren
5. Butter schmelzen, sorgfältig darüber träufeln
6. Pommes Duchesse bei 210 Grad 10 – 15 Minuten backen

lauwarmes Peperonitro



Zutaten für 4 Personen

1	Peperoni
1 El	Olivenöl
½ Kl	Salz
Wenig	Pfeffer

Zubereitung

1. Peperoni rüsten in ca. 3 cm grosse Rhomben schneiden
2. Peperoni, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen und auf einem Backblech verteilen
3. Bei 220 Grad ca. 20 Minuten backen, herausnehmen und etwas abkühlen lassen

*Marinade**Zutaten für 4 Personen*

3 El	Weinessig
2 El	Olivenöl
½ El	Frischer Thymian
	Salz und Pfeffer
1 Bund	Bund Zwiebeln mit grün

Zubereitung

1. Zwiebeln mit Grün und in feine Ringe schneiden
2. Alles gut mischen, mit den Peperoni mischen
12. Abschmecken und lauwarm anrichten

Dessert**Erdbeertörtli***Zutaten für 12 kleine Törtli**Zutaten*

	Tortenbödeli von HUG
	Dunkle Couvertüre
2 Päckli	Vanillecrème
5	DI Milch
	Erdbeeren
	Erdbeerglasur aus dem Glas

Zubereitung

1. Dunkle Couvertüre langsam schmelzen
2. Tortenbödeli damit mit einem Pinsel sorgfältig ausstreichen, trocknen lassen
3. Vanillecrème nach Anleitung zubereiten
4. Kalte Crème in die Bödeli verteilen
5. Erdbeeren mit der Schnittfläche nach innen zu einem Türmli auflegen
6. Glasur erwärmen und mit dem Pinsel sorgfältig glasieren



Impressionen







