



Kochabend vom 24. Oktober 2018

MENU

von Werner Thüning

Apéro (Fingerfood)

Thon-Mousse
Avocado Creme Guacamole
Pulpo (Octopussi)
Tortilla Chips
Genüsestäbschen zum Dippen

Entrée

Eglifilets «la Perche Loe » au Raron
Auf Salatbeet mit gerösteten Pinienkernen

Hauptgang

Filet Gulasch « Stroganoff »
mit Tagliatelle

Fromage/Käse

Dessert

Insalata tutti frutti con gelato vanilia
Prussiens

Apéro

(Fingerfood)

Thon-Mousse**Avocado Creme Guacamole****Pulpo (Octopussi)****Genüsedips****Tortilla Chips****Zutaten für 15 Personen****Thon-Mousse**

2	Dosen Thon
80 gr	Mayonnaise
2-3 EL	Zitronensaft
2 EL	Kapern
3	Sardellen
½	Zwiebel
2 EL	Creme Fraiche
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Thon aus der Dose nehmen, abtropfen lassen. Alle Zutaten mit einem Pürierstab pürieren bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird.

Avocado Creme Guacamole

3	Avocado
1	Limette
2-3	EL Creme fraîche
2	Knoblauchzehen
	Salz
	Chiliflocken
	Sesam geröstet

Zubereitung

Avocado, Creme fraîche mit Pürierstab pürieren, würzen und mit geröstetem Sesam dekorieren. Tortilla Chips.

Gemüsedips

Für Dips die Karotten/Stangensellerie/Peperoni waschen, schälen und in Streifen schneiden.

**Pulpo (Octopussi in der Regel gefroren)**

1kg	Pulpo
3	Knoblauch
2	Schalotten
2	Chili
2	Lorbeerblätter
6	Zweigen Koriander
2 EL	Olivenöl
2 dl	Weisswein
6	Zweigen Koriander
1 Blatt	Safranfäden
2 EL	Brauner Zucker
3 EL	Thai-Fischsauce
1	Melone
250 gr	Dattel- oder Cherrytomaten
	Meersalz

Zubereitung

Kalt abspülen, tropfnass mit 2 Knoblauch, 1 Chili, 2 Lorbeerblätter, 2 EL Olivenöl und 2 dl Weisswein in den Topf geben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze langsam aufkochen und in eigener Flüssigkeit 1-1/2 Std garen lassen bis er weich ist.

Dressing: 1 Knoblauchzehe fein gewürfelt mit 6 Zweigen Koriander fein geschnitten und 1 TL Meersalz mörsern. Die Masse mit 1 Messerspitzen Safranfäden, 1 roten Chili fein gewürfelt, 2 EL brauner Zucker, 3 EL Thai-Fischsauce, 6 EL Limettensaft und 2 Schalotten fein gewürfelt verrühren und 10 Min. ziehen lassen. 250 gr Dattel- oder Cherrytomaten und Melonen, beides in feine Stücke darunterheben.



Entrée

Eglifilets « la Perche Loe » (Valpeperca AG in Raron VS) auf Salatbeet mit gerösteten Pinienkernen

Zutaten für 4 Personen

1	Filet à 30 – 50 gr
150 gr	Butter
	Fleur de sel
	Pfeffer
	Traubenkernöl
1	Zitrone
	Gemischter Blattsalat (Brunnenkresse etc.)
4 dl	Distelöl
1 TL	Flüssiger Honig
1	Schalotte
	Pinienkerne geröstet

Zubereitung

1. Die Eglifilets auf saugfähigem Küchenpapier auslegen, salzen und pfeffern. In einer beschichtete Pfanne reichlich Butter mit einem Spritzer Traubenkernöl erwärmen. Wenn die Butter gut heiss und Haselnuss braun ist, die Eglifilets mit der Hautseite hineinlegen. Die Hitze um ein Drittel reduzieren und 2-3 Minuten braten bis der Fisch goldbraun ist. Die Filets wenden und ca. 1 Minute braten und alles mit einem Löffel laufend mit Butter begiessen.

2. Distelöl/Zitrone und 1 Löffel Honig für das Dressing, mit Salz und Pfeffer würzen und die Eglifilets auf dem Salat anrichten und mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen.



Hauptgang

Filetsulasch Stroganoff mit Tagliatellen

Zutaten für 4 Personen

600 gr	Rindfilet in 1-2 cm grosse Würfel geschnitten
2 TL	Paprika
1	Zwiebel geschibbelt
1	Rote Peperoni in Streifen
200 gr	Gelbe Peperoni in Streifen
20 gr	Champignons geschibbelt
1	Essiggurke in feine Streifen
	Salz/Pfeffer nach Bedarf
1 TL	Estragon
	Bratensauce
2 dl	Weisswein
2 dl	Rahm oder Crème fraîche
1 EL	Senf

Zubereitung

1. Peperoni, Zwiebeln im Bratbutter andämpfen, mit Weisswein ablöschen, reduzieren und Rindsfond dazugiessen, auflockern und auf die Hälfte einkochen. Champignons andämpfen und dazugeben. Mit etwas Bratensauce festigen, mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken und mit Rahm/Crème fraîche auf kleiner Flamme einkochen lassen.
2. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Filets würzen und portionsweise kurz braten max. 30 Sek., herausnehmen, warm stellen.
3. Das Fleisch der Sauce begeben, mit Essiggurke in feiner Streifen garnieren.



Zwischengang

Käse St. Felicien



Dessert

Insalata Tutti Frutti con gelato vanilia

Zutaten für 4 Personen

Mango, Physalis, Ananas, Banane, Passionsfrucht, Heidelbeeren, Himbeeren, Trauben, Melone, Birne, Apfel, Cassisbeeren und Johannisbeeren.

Prussien

Zutaten für 40 Stücke

400 gr	Blätterteig
50 gr	Zucker
	Zimt

Zubereitung

1. Den Blätterteig rechteckig mit Zucker und wenig Zimt von beiden Längsseiten bis Mitte des Teigs einrollen. Die Stangen für 30 Minuten kühl stellen.
2. Die Prussiens-Stangen in wenig Zucker wenden und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Auf ein Backpapier belegtes Blech geben. Genügen Abstand einhalten, da die Prussiens noch etwas aufgehen.
3. Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen in der Mitte ca. 12-15 Minuten goldbraun backen, dabei nach zwei Drittel der Backzeit die Prussiens mit einem Spachtel wenden und fertig backen. Auskühlen lassen.





Impressionen





