

Vorspeise, (einfach, 40 Min.)

GRUYERE-SOUFFLE

40 g Butter 44 g Mehl	In einem Pfännchen aus und eine weisse Mehlschwitze herstellen, leicht auskühlen lassen.
2 dl Milch 3 Eigelb	aufkochen, zur Mehlschwitze geben und zu einer glatten Masse abrühren, etwas erkalten lassen. einzeln daruntermischen.
100 g Gruyère AOC 2 g Kartoffelmehl (Stärke) Salz, Muskat Paprika	reiben. dazugeben und mit und abschmecken.
3 Eiweiss	steifschlagen und den Eischnee vorsichtig unter die Masse heben.
Butter Mehl	Vier Cocotten mit ausstreichen und mit bestäuben. Die Cocotten zu ¾ mit der Masse auffüllen.
	Cocotten im Wasserbad im Ofen bei 150 Grad erhitzen. Danach bei steigender Hitze (bis 175 Grad) auf einem Blech im Ofen aufgehen lassen. Das dauert rund 12 Min.

 Dazu passt: Sauvignon blanc 2012, Weingut Steiner, Schernelz Village. Mit seinen typischen Sauvignon-Aromen von rosa Grapefruit, Stachelbeeren und Holunderblüte, der Frische und Lebendigkeit ein Vergnügen für den Gaumen. CHF 22.00 | schernelz-village.ch

 Haben Sie gewusst, dass Cocotte vom franz. «Hühnchen» kommt, weil in diesen feuerfesten Töpfen meist Huhn geschmort wurde. Cocotte bedeutet übertragen aber auch «hübsche Frau», «Luxusdirne» oder «Nachmittagsschlächchen». À vous de choisir!

Hauptspeise (einfach, 50 Min.)

CREPINETTE VOM KALB MIT STEINPILZEN

		Für dieses Rezept brauchen Sie eine Grammwaage, einen Cutter oder einen starken Mixer.
Für die Kalbssteaks:		
4 Kalbssteaks (à 160 g) Salz Mehl	mit würzen, in wenden und rundum anbraten.	
4 bis 6 Steinpilze Salz Butter	in gleichmässige Tranchen schneiden, mit würzen und ebenfalls beidseitig in anbraten.	
Für die Farce:		
60 g Kalbsschulter, 30 g rohe Entenleber, 35 ml Rahm, 5 ml roter Portwein, 2 g Salz Pfeffer	und im Cutter (oder im Thermomix) zu einer sämigen Farce verarbeiten.	
4 Schweinsnetzen	Die Farce mit einem Spachtel auf die Oberseite der Steaks auftragen und mit den Steinpilzen belegen. Danach die präparierten Kalbssteaks vorsichtig in je einem von zu einer Crêpinette einpacken.	
Bratbutter	Anschliessend die Crêpinettes kurz rundum in anbraten, auf ein Blech setzen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 8 Min. garen.	
	Danach 5 Min. (eventuell in Alufolie eingeschlagen) abstehen lassen.	

 Dazu passt: «Le Secret de Lestrière» 2009, Bordeaux Supérieur, Estelle Roumage. Dieser Merlot aus dem Bordeaux zeigt sich mit kräftigem Purpurrot, konzentrierten Aromen von reifen roten Früchten. Mittelkräftige Säure, präsenste Tannine. Ein Trinkerlebnis. CHF 26.50 | fawag.ch

 Haben Sie gewusst, dass Steinpilze Nikotin enthalten können? Damit verteidigt sich der Pilz gegen Blattläuse und andere unliebsame «Feinschmecker». Die Nikotinmenge bei Frischpilzen ist jedoch verschwindend klein (0,07 Milligramm pro kg), etwas höher (0,6 Milligramm) ist sie bei den getrockneten Steinpilzen. Für Nichtraucher also trotzdem geeignet...



Gruyere-Souffle | VON CHRISTOPH KÖHLI



Crepinette vom Kalb mit Steinpilzen | VON MARTIN THOMMEN

Dessert (mittelschwer, 80 Min.)

MANGO CHARTREUSE

Schokoladen-Biskuit-Teig (5 mm Dicke) 1 Mango	Die Böden von 4 runden Formen mit auslegen. schälen und feinblättrig schneiden, anschliessend die Ränder der vorbereiteten Formen damit auskleiden.
65 g Magerquark, 6 g Zucker, Mark von ½ Vanilleschote 10 ml Zitronensaft	und gut verrühren.
2 g Gelatine	in warmem Wasser einweichen. Mit der Quarkmasse vermischen.
65 ml Rahm	schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
50 g Eiweiss (von 2 kleinen Eiern) 40 g Zucker	und zusammen aufschlagen und zum Schluss ebenfalls vorsichtig darunterheben. Die fertige Masse in die vorbereiteten Formen bis knapp unter den Rand abfüllen und kühl stellen.
6 Passionsfrüchte 15 g Puderzucker	halbieren, das Fruchtmarm entnehmen und durch ein feines Sieb passieren. beigeben und glattrühren.
2 g Gelatine	in warmem Wasser auflösen, dem Fruchtmarm beigeben und gut verrühren.
	Die Chartreuse mit dem Passionsfruchtgelee auffüllen und kalt stellen.

Dessert (einfach, 60 Min.)

SCHOKOLADEN/INGWER-KÜCHLEIN MIT VANILLEGLACE

	Für dieses Rezept brauchen Sie eine Eismaschine.
Für die Vanilleglace:	
½ Vanillestange 250 ml Rahm 250 ml Milch	auskratzen, mit und aufkochen.
100 g Eigelb (4 Eigelb von grossen Eiern) 100 g Zucker	und gut miteinander verrühren und mit der Milch und dem Rahm vermischen. Zur Rose abkochen (bis eine sämige Konsistenz erreicht ist), passieren und in der Eismaschine gefrieren.
Für das Schokoladen/ Ingwer-Küchlein:	
125 g dunkle Schokolade 70% 135 g Butter	mit im Wasserbad schmelzen.
4 Eier 200 g Zucker	und verrühren und warm-kalt schlagen.
70 g Mehl 10 g frischen Ingwer	zur geschmolzenen Schokolade geben und gut verrühren. Die Eimasse beigeben. verreiben und unterrühren.
	In mit Backpapier ausgelegte Metallringe abfüllen und im Ofen bei 210 Grad Umluft während 9 Min. backen. Die Vanilleglace mit einem Esslöffel zu Quenelles formen und mit dem ausgelösten Küchlein anrichten.

 Dazu passt: Château Climens 2005, 1er Cru Classé, Barsac AOC. Mit seinen an exotische Früchte erinnernden Aromen, der frischen Säure, dem cremigen Körper, dem Hauch von Röstaromen und seinem Charme ein Erlebnis mit angenehmer Süsse. CHF 190.00 | marte.ch

 Wussten Sie, dass Gelatine tierischen Ursprungs ist? Auch in Gummibärchen, Puddings, Mohrenköpfen ist Gelatine drin. Wer sich strikt vegetarisch ernähren möchte, verwendet deshalb am besten Agar-Agar, das aus Algen gewonnen wird.

 Dazu passt: Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2007, Tokaj-Hegyálja, Pannon Tokaj, Ungarn. Überaus fruchtbetont, getrocknete Marillen, gelbe Pflaumen, exotische Früchte, Ginger, weisser Pfeffer und vieles mehr. Edle Süsse, lebendige Säure und lang anhaltend. 0.5 l, CHF 39.00 | hundertweinhaus.ch

 Haben Sie gewusst, dass man Ingwer auch als Zierpflanze ziehen kann? Man schneidet die Rhizome in fünf Zentimeter-Stücke und steckt sie mit der Schnittfläche nach unten in die Erde. Ein kleines Stück lässt man herausstehen. An warmen Standorten wächst die Pflanze schnell. Auch die Blätter lassen sich als Gewürz verwenden.



Mango Charlotte | VON MARTIN THOMMEN



Schokoladen/Ingwer-Küchlein mit Vanilleglace | VON CHRISTOPH KÖHL

