



Kochabend vom 1. September 2023

Küchenchef: Werner Lerch

Menu

Selleriesuppe mit Pilzen

* * * * *

Chicorée – Orangen Salat

* * * * *

Asiatischer Lachs

* * * * *

Zwetschgencreme mit Mascarpone und Zimt

* * * * *

Weisswein: St. Saphorin Bellevue

Roséwein: Staatsschreiber Blauburgunder rosé AOCZürich

Selleriesuppe mit Pilzen

Als Vorspeise für 6-8 Personen

1l Hühnerbouillon, 400 g Sellerie gewürfelt, 200 g Stangensellerie in Streifen, 100 g Kartoffeln gewürfelt
Alles zusammen aufkochen, zugedeckt auf kleinem Feuer 30-40 Min weich köcheln, mit dem Mixer fein pürieren.

2 dl Rahm flaumig geschlagen

2 EL Margarine oder Butter, in der Bratpfanne heiss werden lassen

150 g braune Champignons, geviertelt, 10 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht, abgetropft, in Streifen

1 EL frische Thymianblättchen

alles begeben, unter Wenden gut anbraten

Salz und Pfeffer nach Bedarf

Die Hälfte des Rahms unter die Suppe mischen, in Teller anrichten, mit dem übrigen Rahm garnieren, Pilze darauf verteilen, sofort servieren.

Chicorée – Orangen Salat

Auf Teller verteilen, Chicorée Blätter und Orangenschnitze (gehäutet), Sauce italienisch

Asiatischer Lachs

Für 4 Personen:

3 EL Sweet-Chili-Sauce, 1½ EL Soja-Sauce, 1 EL Olivenöl, 2 Knoblauchzehen, fein gerieben, 1 TL gemahlener Rohrzucker

alles zusammen verrühren.

600 g Lachsfilet (ohne Haut), geviertelt, mit 4 EL der Marinade bestreichen, zugedeckt 30 Min in den Kühlschrank.

300 g Jasminreis, 4½ dl Wasser, aufkochen, zugedeckt auf ausgeschalteter Platte ca 15 Min quellen lassen, mit einer Gabel lockern.

Oel zum Braten, 1 Schalotte fein gehackt, 250 g Shiitake-Pilze, in Stücken, 400 g Blattspinat, ½ TL Salz

Oel in einer weiten Pfanne erwärmen, Schalotte und Pilze ca 5 Min andämpfen, Spinat begeben und zusammenfallen lassen.

Lachs in heissem Oel in einer beschichteten Pfanne beidseitig je ca 4 Min braten.

Lachs mit Reis und Spinat mit Pilzen anrichten, beiseitegestellte Marinade darüberträufeln.

Zwetschgencreme mit Mascarpone und Zimt

Für 10 Portionen:

300 g Mascarpone, 2,5 dl Rahm, 5 dl Wasser, 2½ TL Zimt, 2½ EL Zitronensaft, 7½ EL Zucker, 1.6 kg Zwetschgen

- Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen, mit dem warmen Wasser in einen Topf geben
- Zucker und Zimt beifügen, aufkochen lassen, zugedeckt auf kleiner Stufe ca 15 Min dämpfen
- Anschliessend die Zwetschgen abseihen, Mit Stabmixer pürieren, etwas abkühlen lassen
- Rahm schlagen und mit Mascarpone und Zitronensaft vermengen
- die Crème mit den ausgekühlten Zwetschgen verrühren und in Dessertgläser füllen

<<< gutes Gelingen und e Guete >>>