

Presse-Chuchi Zürich

März Chochete 2024: Ueli Prager trifft auf Donald Hess

Amuse Bouche – Rezept für 4 Portionen

Rauchlachs mit Steinpilzen und Basilikum

200g Rauchlachs in dünne Tranchen geschnitten

80g kleine, feste Steinpilze

1 EL kaltgepresstes Olivenöl extra vergine

½ kleine Knoblauchzehe geschält

8 St frische Basilikumblätter

1 KL Zitronensaft

Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

8 Scheiben Urdinkelbrot halbiert

Butter

Die Knoblauchzehe zusammen mit den Basilikumblättern ***fein*** hacken.

Das Olivenöl dazugeben, verrühren und mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Steinpilze mit einem festen Pinsel putzen (nicht waschen, da sie sonst Wasser aufnehmen und an Geschmack und Konsistenz verlieren) und in dünne Scheiben (ca. 1-2 mm) schneiden. Dazu kann man, wenn vorhanden, eine Aufschnittmaschine oder einen Trüffelhobel verwenden, andernfalls geht auch ein guter Eierschneider, in den man die Pilze mit dem Stiehl nach oben einlegt und schneidet.

Die Urdinkelbrotscheiben *hauchdünn* bebuttern und dann übers Eck halbieren.

Den Rauchlachs auf die halbierten Urdinkelbrotscheiben dressieren und die Pilze darauf verteilen. Die Basilikumsauce mit einem Pinsel über die Pilze und den Rauchlachs verteilen.

Vorspeise – Rezept für 4 Personen

Beefsteak Tatar

400 g Tatarfleisch gehackt

3 Eigelb

1dl Tatarfleischsauce (siehe nachfolgend)

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle und Salz

Garnitur

4 Gewürzgurken

8 Cherry-Tomätli

12 Silberzwiebeli

Baguette

Butter

3 dl Tatarfleischsauce (reicht für 12 Portionen)

2 EL Cornichons fein gehackt

2 EL Zwiebeln fein gehackt

2 EL Kapern fein gehackt

3 EL Gewürzgurke fein gehackt

150g Tomatenketchup

1,5 EL Tafelsenf mild

2 EL Rapsöl

1 Spritzer Tabasco

1 KL Paprikapulver edelsüss

Drei Prisen Salz (etwas weniger als ein Kaffeelöffel)

Drei Prisen weisser Pfeffer

12 Kaffeelöffel Whisky (Calvados oder Cognac)

Alle gehackten Zutaten in eine kleine Schüssel geben.

Das Ketchup und den Senf dazugeben, mischen und unter Rühren das Öl beifügen. Tabasco, Paprika, Salz, Pfeffer und Whisky begeben, alles gut vermischen und abschmecken.

Tatarfleisch, Eigelb und die Tatarfleischsauce in eine nicht zu grosse Schüssel geben und mit zwei Gabeln gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit der Garnitur auf Teller anrichten

Die Baguette tosten und mit der Butter dazu servieren.

Hauptgang – Rezept für 4 Personen

Tagliatelle Don Miguel

150g Tomatenwürfel
400g Pouletbrust
150g Champignons
60g Café-de-Paris Butter* (Rezept siehe nachfolgend)
40g Parmesan gerieben
320g grüne Nudeln (Bärlauch in Saison, sonst Spinat)
3 EL Butter (für Nudeln)
1/2dl Erdnussöl
2 EL Butter (für Champignons)
1/2dl Sherry trocken
1dl braune Bratensauce gebunden
1,5dl Halbrahm
Currypulver, Paprikapulver, Salz und weisser Pfeffer

Die Pouletbrust in ca., 20g schwere Würfel schneiden.

Die Champignons vierteln

Die Café-de-Paris Butter bereitstellen.

Braune Bratensauce bereitstellen.

Nudeln al dente kochen, Wasser abschütten und mit Butter vermischen und warm stellen.

Die Pouletbrustwürfel kräftig würzen.

Eine grosse Teflonpfanne mit dem Erdnussöl erhitzen und Pouletbrustwürfel allseitig anbraten. Fleischwürfel herausnehmen und warmstellen.

In der Teflonpfanne die Butter erhitzen, die Champignons begeben, kurz dünsten und mit dem Sherry ablöschen.

Die Bratensauce und den Halbrahm dazugeben, aufkochen lassen.

Die Pfanne vom Feuer nehmen und die Café-de-Paris-Butter vorsichtig daruntermischen.

Die Tomaten- und die Pouletbrustwürfel begeben, kurz mischen und abschmecken. Die Tagliatelle auf vorgewärmte Teller anrichten, das Fleisch auf die Tagliatelle geben und mit dem geriebenen Parmesan bestreuen.

* Aus Zeitgründen setzen wir eine kommerziell erhältliche Café-de-Paris-Butter ein.

BEURRE CAFÉ DE PARIS

1 kg

Zutaten:

150g	Zwiebeln, fein gehackt
1 St	Knoblauchzehe, fein gehackt
1 EL	Erdnussöl
½ dl	Weisswein
1 KL	Majoran, getrocknet, gerebelt
1 KL	Thymian, getrocknet, gerebelt
½ KL	Rosmarin, gemahlen
4 EL	Petersilie, gehackt
650g	Butter
1 KL	Paprika, edelsüss
1½ KL	Currypulver
1 KL	weisser Pfeffer, gemahlen
1 EL	Salz frischer Zitronensaft (Saft einer Zitrone)
2 EL	Worcestershire Sauce
2 EL	Cognac
1 EL	Madère
1 EL	Schnittlauch, geschnitten
2 St	Eigelb
1 St	Ei

Vorbereitung:

Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur stehenlassen, bis sie schön weich ist.

Zubereitung:

Die weiche Butter in einen Rührkessel geben und gut schaumig rühren.

In einer kleinen Stielkasserolle das Erdnussöl erhitzen, den Knoblauch und die Zwiebeln beigeben, weichdünsten, ohne Farbe nehmen zu lassen.

Abkühlen lassen.

In eine andere kleine Stielkasserolle den Weisswein geben und erhitzen. Majoran, Thymian und Rosmarin beigeben und alles einkochen lassen.

Vom Feuer nehmen und erkalten lassen.

Die zwei vorbereiteten Mischungen sowie Paprika, Currypulver, Pfeffer, Salz, Zitronensaft, Worcestershire, Cognac, Madère in die Butter geben und alles sehr gut verrühren.

Zum Schluss die Eigelb und das Ei sowie die Petersilie und den Schnittlauch beigeben, die Butter nun langsam rühren, bis alles gut gemischt bzw. gebunden ist.

Tip:

Die fertige Café-de-Paris-Butter in 5 Stücke teilen, auf ein rechteckiges Pergamentpapier geben, zu Rollenformen und tiefkühlen. Zum Verbrauch kann die Butterrolle leicht angetaut und mit einem in heisses Wasser getauchten Messer in Scheiben geschnitten werden.

Dessert – für 4 Personen

La Fontaine

150 g Himbeeren oder Brombeeren (frisch oder tiefgekühlt) für Beerenmarksauce (1)

100g Zucker

1 EL Zitronensaft

300 g Himbeeren oder Brombeeren (2)

4 Kugeln Mövenpick Vanille Doppelrahm Ice Cream

Die Beeren (1) mit Zucker und Zitronensaft in einer kleinen Kasserolle zum Kochen bringen und 3 Minuten köcheln lassen. Im Mixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Das Mark in der Kasserolle aufkochen.

Die Beeren (2) dazugeben, einmal aufkochen lassen und sofort vom Feuer nehmen.

Die warmen Beeren in 4 Schälchen geben und je eine Kugel Glace in die Mitte setzen.