

Dienstag 13. März 2012

Vorspeise

Fischsuppe

Zubereitungszeit 1 ¼ Stunden

Für 4 Personen

- 400 g Fischfilets, in schräge Streifen geschnitten
- 150 g Zwiebeln, Sellerie, Karotten, Lauch, geschälte und entkernte Tomaten, grobblättrig geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 0.3 dl Öl, wenig Lorbeer und Thymian, Salz, Pfeffer und Safran
- 1 dl Weisswein
- 0.75 l doppelte Fischbrühe
- ½ dl Rahm
- 1 Eigelb
- 25 g Mehlbutter, halb-halb
- 15 g Schnittlauch, fein geschnitten
- 2 Brötchen, in dünne Scheiben geschnitten
- 80 g Butter

Gemüse und Kräuter in Öl glasig dampfen, mit Weisswein ablöschen, Fischbrühe dazugeben und 15 Minuten kochen, würzen.

Die Fischstreifen in dieser Suppe einige Minuten ziehen lassen.

Die Flüssigkeit in eine Kasserole giessen, mit Mehlbutter binden, und dann Rahm und Eigelb einrühren (nicht mehr kochen)

Fisch und Gemüse in einer vorgewärmten Schüssel anrichten, Suppe darüber geben und mit Schnittlauch bestreuen.

In Butter goldgelb geröstete Brotscheiben dazu reichen.

Dienstag 13. März 2012

Hauptgang

„Papet Vaudois“

Zubereitungszeit 1 ¼ Stunden

für 4 Personen

- 1.4 kg grüner und gebleichter Lauch, in 3 cm lange Stücke geschnitten
 - 600 g Kartoffeln, geschält und in Würfel geschnitten
 - 40 g Schweineschmalz
 - 65 g Zwiebeln, geschnitten
 - 2.5 dl trockener Weisswein
 - 2.5 dl Rindfleischbrühe
 - 1 dl Rahm
 - Salz, Pfeffer und Muskat und eine Spur Essig
-
- Waadtländer Saucisson Würste: für 12 Personen
 - Saucisse au chou 2 saucissons und je 3
 - Saucisse au foi saucisses au chou und au foi

Zwiebeln glasig dämpfen, Lauch mitdämpfen und würzen

Mit Weisswein und Fleischbrühe 15 Minuten zugedeckt kochen, parallel dazu

den Saucisson 10-15 Minuten und die Saucisses 7 Minuten unter dem Siedepunkt pochieren.

Die Kartoffeln und vorgekochten Würste dem kochenden Lauch begeben und weitere 10 bis 15 Minuten ungedeckt mitkochen lassen.

Rahm darüber giessen und nochmals köcheln. Kurz vor dem Anrichten eine Spur Essig beiträufeln

Dienstag 13. März 2012

Dessert

Tarte au vin cuit + Salée a la crème

Tarte au vin cuit:

- Blätterteig
- 1 Tube Kondensmilch gezuckert
- 2 dl Rahm
- 1 dl vin cuit

Kondensmilch, Rahm und vin cuit mischen.

Blätterteig blind backen, 15 min bei 180°

Mischung auf den Teig geben, nochmals 5 Minuten weiter backen bei 180°

Salée a la crème:

Hefeteig

- 250 g Mehl
- 1 Kaffeelöffel Salz
- 10 g Hefe
- 1 Löffel Zucker
- 1 ½ dl lauwarme Milch
- 40 g flüssigen Butter

Zuerst Mehl mit Salz mischen, dann Hefe, Zucker, Milch und flüssigen Butter begeben und das Ganze mischen und aufgehen lassen

Belag

- 1 ½ dl Vollrahm
- 3 Löffel Zucker
- 1 bis 2 Löffel Maizena

dies zusammen mischen

Hefeteig auf Kuchenform ausrollen, Belag darüber geben und 20 Minuten bei 200° backen.

Herkunft der Rezepte:

Fischsuppe	Kochkunst und Tradition in der Schweiz, Restauration Nestlé
Papet Vaudois	Kochkunst und Tradition in der Schweiz, Restauration Nestlé
Tarte und Salée	Vreni Moser, Payerne

Die Würste stammen von der Charcuterie Weber in Payerne