

## Rezepte «Eusi Landchuchi»

# Hecht-Terrine mit Frühlingsalat

### Vorspeise von Mitch Ding

für 4 Personen

Zur Terrine servieren wir einen Frühlingsalat nach Herzenslust zusammengestellt.

### Hecht-Terrine

- 260g Hechtfilet, in Stücke geschnitten
- 1 Zwiebel, geschnitten
- 1-2 Knoblauchzehen, geschnitten
- 2 Eier
- 0,6dl Crème fraîche
- 2 Zwieback, gemahlen oder Paniermehl
- Petersilie, gehackt
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 100g Crevetten, gekocht, geschält
- Butter

Eine Terrineform mit Butter ausreiben. Variante wenn mit Steamer gearbeitet wird, die Terrineform mit Klarsichtfolie auslegen. Eine feuerfeste Form bereitstellen und den Backofen auf 180° Grad vorheizen.

Hechtstücke in einen Mixbecher geben. Zwiebeln und Knoblauch zugeben. Mit dem Mixstab fein pürieren. Eier, Crème fraîche zugeben und zu einer luftigen Masse aufschlagen. Zwieback zugeben und darunter mischen. Petersilie, Salz und Pfeffer zugeben, gut mischen und nach Bedarf abschmecken.

Die Hälfte der Terrinemasse in die Form einfüllen. Jetzt die Crevetten darauf verteilen und mit der restlichen Terrinemasse bedecken.

Die Terrineform in die feuerfeste Form stellen und bis zur Hälfte der Terrineformhöhe heisses Wasser auffüllen. In den vorgeheizten Backofen schieben und im Wasserbad 45 Min. garen lassen.

Variante: Die Terrineform mit Klarsichtfolie bedecken und in den Steamer stellen. Bei 95° Grad 25-30 Min. garen lassen.

Die Terrine aus dem Backofen nehmen und leicht auskühlen lassen.

### **Anrichten**

Die Terrine auf ein Schnittbrett stürzen. Mit einem scharfen Messer in Tranchen schneiden. Auf Vorspeiseteller anrichten, Frühlingsalat dazu dressieren und sofort servieren.

## Rezepte «Eusi Landchuchi»

# Schweinsfilet mignons an Schalottensauce mit Spätzli

### Hauptspeise von Mitch Ding

für 4 Personen

### Spätzli

- 200g Mehl
- 8g Salz
- 2 Eier, verquirlt
- 0.9dl Milch
- 0,9dl Mineralwasser mit Gaze
- 2l Wasser
- 1 TL Salz
- 30g Butter

Mehl und Salz in eine Schüssel geben, eine Mulde bilden und Eier mit Wasser zugeben. Mit der Kelle von der Mitte her nach und nach das Mehl unterarbeiten. Zu einem glatten, glänzenden Teig verarbeiten / schlagen. Den Teig mit einem Küchentuch bedeckt mind. 30 Min. ruhen lassen.

In einer grossen Pfanne Wasser aufkochen und salzen. Die Hitze leicht reduzieren. Den Teig an den Teigschüsselrand fließen lassen und mit einem Messerrücken Spätzli abschneiden. Sobald die Spätzli an die Wasseroberfläche steigen 2-3 Min. ziehen lassen. Spätzli mit einer Schaumkelle aus dem Wasser ziehen und abtropfen lassen. In eine Schale geben. Mit dem restlichen Teig gleich verfahren.

Kurz vor dem Anrichten in einer beschichteten Pfanne die Butter aufschäumen lassen. Die Spätzli zugeben und leicht anbraten.

### Rüebli

- 150g Rüebli
- 150g gelbe Rüebli
- ½ TL Salz
- 1 Scheibe Butter
- 1 Bund Petersilie, geschnitten

Rüebli schälen, waschen und in Rondellen schneiden. In eine Pfanne geben mit Wasser bedecken und Salz zugeben. Aufkochen und auf mittlerer Stufe garen. Das Wasser abgiessen, Rübli abtropfen lassen und zurück in die Pfanne geben. Butter und Petersilie zugeben und kurz wärmen.

### **Pastinaken**

- 150g Pastinaken
- 20g Butter
- 1 Schalotte, fein geschnitten
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Pastinaken schälen, in Würfeli schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen, Pastinaken zugeben und goldgelb braten. Schalotte zugeben und unter wenden noch kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Schalotten-Sauce**

- 1 Scheibe Butter
- 4 Schalotten, geschält, in Viertel geschnitten
- 1,2dl Weisswein
- 1,2dl Vollrahm
- 1dl Gemüsebouillon
- 1 TL Maizena
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Butte in einer Pfanne erwärmen. Schalottenviertel zugeben und gut andämpfen. Mit Weisswein ablöschen und unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen. Vollrahm und Gemüsebouillon zugeben und auf kleiner Hitze 20Min. köcheln lassen. Absieben und Flüssigkeit zurück in die Pfanne geben. Maizena mit 1 TL Wasser anrühren und unter ständigem Rühren zum Saucenfond geben. leicht köcheln bis die Sauce bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Schweinsfilet mignons**

- 500g Schweinsfilet, in ca. 2cm dicke Medaillons schneiden
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- wenig Mehl
- Bratbutter

Medaillons auf der Ablage auslegen, würzen und mit wenig Mehl bestreuen. In der Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Medaillons zugeben und beidseitig 2-3 Min. anbraten. Sofort servieren.

### **Anrichten**

Filet mignons auf vorgewärmte Teller anrichten. Mit Sauce nappieren. Spätzli dazu anrichten. Rüebli und Pastinaken zulegen.

## Rezepte «Eusi Landchuchi»

# Meringue mit Doppelrahm und vin cuit Parfait

### Dessert von Mitch Ding

für 4 Personen

#### Vin cuit Parfait

- 2 Eigelb
- 5 EL Zucker
- 2 EL vin cuit
- 2dl Crème fraîche
- 2 Eischnee, steif geschlagen

Eigelb und Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Handrührwerk schlagen, bis die Masse heller und cremartig ist. Vin cuit zugeben und kurz weiter schlagen. Crème fraîche zugeben und unterrühren. Eischnee zugeben und unterziehen. In eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Cakeform oder Portionenförmchen geben und gleichmässig verteilen. Für 4-5 Stunden im Tiefkühler gefrieren lassen.

#### Meringues

170g Eiweiss

242g Zucker

Den Backofen auf 120° Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backreinpapier belegt bereit stellen.

Eiweiß in einer Schüssel mit dem Handrührwerk steif schlagen – die Schüssel muss auf den Kopf gestellt werden können ohne dass das Eischnee herausstürzt. Weiterschlagen und den Zucker langsam einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis die Eischneemasse schön glänzt.

Die Eischneemasse in eine Spritzbeutel geben. Gut verschliessen. Sorgfältig 3-4 cm breite und 6-8cm lange Meringues spritzen.

Das Backblech in den Backofen schieben und die Meringues bei 120° Grad 5/4 – 1 ½ Stunden trocknen lassen.

#### Anrichten

Geschlagenen Doppelrahm auf Dessertteller dressieren, je 2 Meringue dazu legen. 1 Scheibe Parfait dazu anrichten.