

Rezepte «Eusi Landchuchi»

Felchenfilet und Zander mit Zitronen-Espuma

Vorspeise von Yvo Wettstein

für 4 Personen

Das fisch-Duo servieren wir zusammen mit einem frischen Saisonsalat angereicht mit Wildkräutern und Blumenblüten (Sauerklee, Veilchen, Schlüsselblumen, Gänseblümchen).

Zander

- 400g Zander, Sushi Qualität, ohne Haut und entgrätet
- 2 Limetten
- ½ Zitrone, abgeriebene Schale
- 100g Tomaten, in Würfeli geschnitten
- 1 rote Zwiebel, fein geschnitten
- Koriandergrün, nach Belieben
- ½ rote Chilischote, sehr fein geschnitten
- 1 TL Balsamico Bianco
- Wenig Olivenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zander in ca 1cm grosse Würfel schneiden, in eine Schüssel geben. Limettensaft und Zitronenschale zugeben und gut mischen. Tomatenwürfeli, Zwiebeln und Koriander zugeben und gut mischen. Jetzt mit Balsamico Bianco, Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Gut mischen und zugedeckt im Kühlschrank mind. ½ Tag ruhen lassen.

Zitronen-Espuma

- 1 Eigelb
- 50ml Olivenöl
- Meersalz
- Zitronenpfeffer
- 20ml Limettensaft
- 70ml Zitronensaft
- 1 Essl. Limoncello

Eigelb, Olivenöl, Meersalz, Zitronenpfeffer, Limettensaft, Zitronensaft und Limoncello in einen hohen Mixbecher geben. Den Stabmixer auf den Mixbecherboden stellen und hochtourig anstellen. Den Stabmixer ganz langsam hochziehen.

Felchenfilets

- 4 Felchenfilets mit Haut
- ½ kg Salz
- 4 flache Flussteine, gut gewaschen

Die Flussteine sehr gut waschen und möglichst flach in eine Pfanne legen. Das Salz darüber verteilen und mit Wasser bedecken. Auf hoher Stufe aufkochen, dann bei mittlerer Hitze das Wasser vollständig einkochen lassen.

In der Zwischenzeit die Felchenfilets vakuumieren. In einer Schale in den Steamer stellen und 12 Min. bei 62° Grad Sous-Vide garen. Wer mit dem Steamer garen kann, legt die Felchenfilets in eine Lochschale und dämpft die Fische 5-6 Min.

Unmittelbar vor dem Servieren die heissen Steine in eine flache Schale legen und je mit einem Felchenfilets belegen. Das Felchenfilet so auf den heissen stein platzieren, dass die Hautseite nicht auf dem Stein liegt. Mit einem Busenbrenner die Haut sorgfältig anbrennen. Dabei wird der Fisch das Salz vom Stein aufnehmen.

Anrichten

Den marinierten Zander und das angeräucherte Felchenfilet auf einem Vorspeise Teller anrichten. Das Zitronen-Espuma in einem Schälchen anrichten und dazu stellen. Den Teller mit einem Salatbouquet kompletieren.

Rezepte «Eusi Landchuchi»

Variationen von Kalbshuft mit Kartoffelchips auf Bärlauch-Espuma

Hauptgericht von Yvo Wettstein

für 4 Personen

Bärlauch-Espuma

- 50g Bärlauchblätter, Stiele und grobe Rippen entfernen
- 18ml Gemüsefond oder Noillyprat
- 75ml Rahm
- 1 TL Crème fraîche
- 1 TL Sauerrahm
- wenig abgeriebene Zitronenschale
- wenig Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer, aus der Mühle
- 1 Blatt Gelatine, gewässert

In einer Pfanne 1 l Wasser aufkochen. Bärlauchblätter zugeben und kurz blanchieren. In Sieb abgiessen und sofort mit Eiswasser abschrecken. Die Blätter ausdrücken und grob schneiden.

Bärlauch in einen Mixbecher geben. Gemüsefond oder Noillyprat, Rahm, Crème fraîche, Sauerrahm, Zitronenschale und -saft, Salz und Pfeffer zugeben. Mit dem Mixstab fein pürieren. Gelatine gut ausdrücken, mit 1-2 EL Wasser in eine Pfanne geben und kurz erhitzen (nicht kochen). flüssige Gelatine zugeben und noch einmal mischen. Die Bärlauchmasse in einen Kisag-Bläser füllen, verschliessen. Kisag-Bläser-Patrone einfüllen und den Kisag-Bläser kurz schütteln. Im Kühlschrank mind. 4 Stunden kühlen lassen.

Kalbshuft-Tatar

- 200g Rindshuft
- 15ml Olivenöl
- ½ TL Senf
- 2 EL Kapern
- ½ rote Chilischote, sehr fein geschnitten
- 25g Tomaten, in feine Würfeli geschnitten
- 1 Schalotte, fein geschnitten
- 1-2 Essiggurken, in feine Streifen geschnitten

- ½ Knoblauchzehe, fein geschnitten
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Kalbshuft in ca. ½ cm grosse Würfel schneiden, in eine Schüssel geben. Olivenöl, Senf, Kapern, Chilischoten, Tomatenwürfeli, Schalotten, Essiggurken und Knoblauch zugeben, gut mischen. Jetzt mit Salz und Pfeffer würzen. Gut mischen und zugedeckt im Kühlschrank mind. 1 Stunde ruhen lassen.

Käsegitter

- 30g Greyerzer
- 1-2 Thymianzweige, Blättli

Den Backofen auf 190° Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backreinpapier belegen.

Den Greyerzer mit der Raffel raspeln und auf dem Backreinpapier lose auslegen. Mit Thymianblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen goldgelb backen. Das Backblech aus dem Backofen nehmen und die Käseplatte auskühlen lassen.

Kurz vor dem Anrichten die Käseplatte in Stücke brechen.

Brennesselchips

- 12 Brennesselblätter, gewaschen, abgetrocknet
- 1-2 EL Rapsöl

Den Backofen auf 150° Grad vorheizen. Ein mit Backreinpapier belegtes Backblech bereit stellen.

Rapsöl in einer Bratpfanne erhitzen. Brennesselblätter zugeben und kurz im Rapsöl wenden. Die Blätter einzeln aufs Backblech legen. Im Backofen bei 150° Grad 15 Min. trocknen lassen. Das Backblech aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen

Kartoffelchips

- 4-2 Kartoffeln (z.B. Charlotte), geschält
- 4 Spiessli, in kaltem Wasser wässern
- Frittieröl

Kartoffeln in sehr feine Scheiben schneiden (als Variante mit dem Spiralschneider schneiden). Kartoffelscheiben auf Spiessli aufziehen. Das Frittieröl in der Fritteuse oder einem Bratentopf erhitzen. Die Kartoffelspiessli zugeben und goldgelb ausbacken.

Kalbshuft-Schnitzel

- 4 Kalbshuft-Schnitzel, 2cm dick geschnitten und leicht ausgeklopft
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Ei, in einem Suppenteller aufgeschlagen
- 2 Essl. Mehl, auf einem Teller bereitgestellt
- 2-3 Essl. Paniermehl, auf einem Teller bereitgestellt
- Frittieröl
- 1 Zitrone, in Schnitze oder Scheiben geschnitten

Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, dann im Mehl wenden. 1cm hoch Frittieröl in einer Bratpfanne erhitzen. Bemehlte Schnitzel durchs aufgeschlagene Ei ziehen, dann im Paniermehl wenden und ins heisse Fett geben. goldgelb ausbacken. Aus der Pfanne nehmen und kurz abtropfen lassen.

Anrichten

Kalbshuft-Tatar auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Käsegitter belegen. Kisag-Bläser gut schütteln. Einen Saucenspiegel spritzen, die Kartoffelspiessli darauf anrichten. Mit Brennnesslchips ausgarnieren. Das Kalbsschnitzel dazu anrichten und mit Zitronenscheiben ausgarnieren.

Rezepte «Eusi Landchuchi»

Kaffeesoufflé mit Kirschensorbet

Dessert von Yvo Wettstein

für 4 Personen

Kirschensorbet

- 400g Kirschen, frisch oder tiefgefroren, entsteint
- 100g Zucker
- 1dl Wasser
- ½ Zitrone, ausgepresster Saft

Kirschen in einen Mixbecher geben (tiefgekühlte leicht antauen lassen). Zucker, Wasser und Zitronensaft zugeben. Mit dem Mixstab fein pürieren. Wichtig ist, dass der Zucker aufgelöst ist.

Kirschenpüree in die Glacemaschine einfüllen und gefrieren lassen. Das Sorbet aus der Glacemaschine nehmen und bis zum Servieren im Tiefkühler aufbewahren. (möglichst frisch genossen ist das Sorbet am besten)

Wer über keine Glacemaschine verfügt, füllt das Kirschenpüree in ein tiefkühlfähiges Gefäss, stellt dieses in den Tiefkühler und rührt die Masse in Abständen von 45 Min. 2-3 während dem Tiefkühlprozess mit einem Schwingbesen kurz durch.

Kaffeesoufflé

- 25g Butter
- 1,5dl Milch
- 1-2 Prisen Salz
- 35g Mehl
- ½ TL frisch gemahlene Kaffeebohnen
- 40g Zucker
- 2 ½ Eigelb
- 4 Eiweiss, steif geschlagen
- 20g Zucker

4 Soufflé-Förmchen gut ausbuttern und bemehlen, bereitstellen. Den Backofen auf 200° Grad vorheizen.

Butter, Milch, Salz und Mehl in eine Pfanne geben und gut verrühren. Nun unter ständigem Rühren langsam vors Kochen bringen. Solange unter ständigem Rühren köcheln bis die Masse bindet und fest wird. Auskühlen lassen.

Zucker und Kaffeebohnen zusammen fein mahlen (Mörser oder Cutter). Das Kaffeepulver unter die ausgekühlte, gebundene Milch mischen. Eigelb zugeben. Zuletzt das gezuckerte Eischnee zugeben und sorgfältig unterziehen.

Die Soufflémasse in die Förmchen verteilen. Diese dabei nur zu $\frac{3}{4}$ füllen, da das Soufflé andernfalls über den Formenrand quellen kann.

Backen

Die Soufflé-Förmchen auf einem Blech in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 200° Grad ca. 20-25 Min. goldgelb backen. Den Backofen während des Backens nicht öffnen, da das Soufflé bei zu frühem Öffnen in sich zusammenfallen kann.

Anrichten

Soufflé auf Dessertteller stellen. Je eine Kugel Kirschensorbet dazu anrichten.