



CHÖCHCLUB GRIIFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

## «Fisch Cordon bleu» mit Senf-Rahm Sauce

### **Zutaten für 4 Personen**

- 8 Fischfilets (z.B Rotzunge)
- 50g Butter (Zimmerwarm)
- ½ TL Currypulver
- 1 Prise Paprika , Pfeffer und Salz
- 1 Zitrone (Saft und abgeriebene Schale)
- 1 Zweig Dill
- Ei, Mehl und Paniermehl

Sauce:

- 1 Becher Sauerrahm
- 1 EL scharfer Senf
- ein paar Zweige Dill, Pfeffer und Salz



### ***Zubereitung***

Sauce:

Alle Saucenzutaten miteinander gut vermischen und danach die Sauce kalt stellen.

Fischfilets:

Fisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter, Curry, Paprika, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Schale so lange verrühren, bis der Saft vollständig mit der Butter vermengt ist. Dill fein hacken und darunter rühren.

Die Butter-Crème auf 4 Fischfilets ausstreichen und mit einem zweiten Filet belegen.

Das Ei verquirlen, die Fischpäckli zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt in der Panade wenden

Die Fische in Butter beidseitig je ca. 3 – 4 Minuten braten und mit der kalten Sauce servieren.



CHÖCHCLUB GRIEFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

## Gaddina alla Creta (Huhn im Tonmantel)

Dieses sehr alte Rezept geht auf die Römerzeit zurück. Man findet es in unterschiedlichen Versionen in ganz Italien. Dieses stammt aus Sizilien, wo eine alte Frau, für dieses Gericht in einem Fluss Ton sammelte.

Nun braucht Ihr nicht zum nächsten Fluss zu gehen um Schlamm zu sammeln. Ihr solltet aber ein Bastelgeschäft in Ihrer Nähe aufsuchen und ungiftigen Töpferton kaufen. Zusätzlich benötigt Ihr ein grosses Blatt Pergamentpapier, in das Ihr das Huhn einwickeln, bevor es mit Ton umhüllt wird. Es geht einfach nichts über den Moment, wenn Ihr das Huhn auf den Tisch stellt und mit dem Hammer aufschlagt. Das wird Eure Gäste verblüffen! Wenn sie dann von dem Gericht kosten, werden sie noch überraschter sein, denn durch diese Garmethode wird der ganze Bratensaft eingeschlossen, und es wird mit Sicherheit eins der saftigsten und aromatischsten Brathühner sein, das Eure Gäste je geniessen werden.

### **Zutaten für 4 Personen**

- 1 Huhn (ca. 1,5 kg)
- einige Zweige Rosmarin
- einige Zweige Salbei,
- Knoblauch nach belieben,
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer,
- 20 dünne Scheiben Pancetta,
- 1,5 kg Töpferton



### **Zubereitung**

Huhn innen und aussen gründlich waschen und gut trockentupfen. Mit Rosmarin, Salbei und Knoblauch füllen, aussen mit Salz und Pfeffer gut würzen und die Brust mit den Pancettascheiben belegen. Huhn in ein grosses Blatt Pergamentpapier wickeln; dabei sicherstellen, dass es vollkommen eingehüllt ist und das Papier kein Loch hat.

Backofen auf 220 OC vorheizen.

Ton zwischen zwei Schichten Frischhaltefolie zu einer runden, ca. 1,5 cm dicken Platte ausrollen, die gross genug ist, das Huhn zu umschliessen.

Huhn in die Mitte der Tonplatte setzen und vollständig mit Ton umhüllen; Ränder dicht schliessen. Huhn im Tonmantel auf ein Backblech setzen und 1 Stunde und 10 Minuten im Backofen garen.



Huhn aus dem Ofen nehmen, zu Tisch bringen und den Tonmantel mit einem Holzhammer oder dem Griff eines grossen Messers aufbrechen. Den Tonmantel entfernen, Pergamentpapier abnehmen, Huhn tranchieren und servieren.



CHÖCHCLUB GRIEFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

## Pommes Anna

### **Zutaten für 4 Personen**

- 1 Esslöffel Butter für Förmchen
- 600g geschälte Kartoffeln (Charlotte, Christa)
- 1 Teelöffel Salz, Pfeffer
- ca. 50g Butter, flüssig
- 2 Esslöffel Rosmarin, sehr fein gehackt
- 4 Förmchen, Boden mit Backpapier belegt



### ***Zubereitung***

Förmchen gut einfetten und kühl stellen, Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln

Einfüllen:

Förmchenboden rosettenartig mit einer Kartoffelschicht belegen, Butter und Rosmarin darüber geben. Restliche Kartoffeln lagenweise dicht (mit Butter und Rosmarin dazwischen) einschichten. Zuletzt gut zusammendrücken.

Backen:

ca. 30 Minuten in dem auf 220Grad vorgeheizten Ofen

Anrichten:

Kartoffeln mit einem Messer am Förmchenrand lösen, auf vorgewärmten Teller stürzen, Papier Entfernen und mit Rosmarin garnieren.



CHÖCHCLUB GRIIFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

## Exotische Früchte auf Limonensauce



### **Zutaten für 4 Personen**

- 3 vollreife Limonen
- 50g Puderzucker
- Exotische Früchte (Ananas, Mango, Kiwi, Orangen, Lychees einfach was der Markt so hergibt)

### ***Zubereitung***

Mit einem Sparschäler von den Limonen hauchdünne Schalen abziehen und diese in ganz feine Würfelchen schneiden

Die Brunoise in wenig kochendem Wasser kurz blanchieren und auf einem kleinen Sieb gut abtropfen lassen

Die Limonen auspressen und den Saft mit dem Puderzucker kurz aufkochen. Limonenbrunoise zufügen und dann kaltstellen.

Anrichten:

Exotische Früchte schälen, in entsprechende Form schneiden und dekorativ auf Teller legen.

Die Früchte abschliessend mit der kalten Limonensauce umgiessen und servieren.