



CHOCHCLUB GRIEFSEE, EST. 2002

Zander in Knoblauchbutter

Zutaten für 4 Personen (Vorspeise 6-8 Personen):

750 g Zanderfilets
Salz
1 Zitrone
2 Schalotten
3 EL Butter
300 g tiefgekühlte Erbsen
Pfeffer aus der Mühle
1 Bund glatte Petersilie
250 g Kirschtomaten
3 Knoblauchzehen

Teller im Backofen warm stellen.

Die Zanderfilets kurz abspülen, trocken tupfen. Die Filets längs halbieren und jede Hälfte in 4-5 Stücke schneiden. Leicht salzen und mit 2 EL Zitronensaft beträufeln.

Die Schalotten fein schneiden. In einem Topf 1 EL Butter schmelzen und die Schalotten andünsten. Die Erbsen dazugeben und mit Salz, Pfeffer und 1-2 EL Zitronensaft würzen. Sanft weiterdünsten.

Inzwischen die Petersilie hacken, die Kirschtomaten waschen und halbieren.

Die Petersilie unter die Erbsen mischen (für die Dekoration etwas Petersilie zurückbehalten). Mit Salz, Pfeffer und dem Rest Zitronensaft abschmecken. Vom Herd nehmen und die Kirschtomaten unterheben. Warmstellen.

In einer Pfanne die restliche Butter schmelzen und den Knoblauch dazupressen. Die Filetstücke in der Butter von jeder Seite 2-3 Minuten sanft anbraten. Anschliessend mit einigen Tropfen Zitronensaft beträufeln und mit Pfeffer bestreuen.

Fisch und Gemüse auf den warmen Tellern schön anrichten. Fisch ev. nochmals mit dem Knoblauchbutter beträufeln und restliche Petersilie darüber streuen.

Sofort anrichten.



CHÖCHCLUB GRIEFSEE, EST. 2002

Hacksteaks pikant an Weinsauce

Zutaten für 4 Personen:

1 weisses Brötchen vom Vortag
150 g Camembert
1 mittelgrosse Zwiebel
Olivenöl
1 Bund glatte Petersilie
400 g gemischtes Hackfleisch
1 grosses Ei
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Grob geschroteter Chili
2 dl Rotwein
1 EL eiskalte Butter
Frische Chilischote für Deko

Grosse Teller im Backofen vorwärmen. Die Chilischote (mit Handschuhen) in feine Streifen schneiden.

Das Brötchen klein schneiden und in Wasser einweichen. Den Camembert in etwa 0,5 cm grosse Würfel schneiden. Die Zwiebel sehr fein hacken und in etwas Olivenöl glasig dünsten.

Etwa drei Viertel der Petersilie hacken, das Brötchen gut ausdrücken und beides mit dem Hackfleisch, dem Ei, den Zwiebeln und dem Camembert mischen. Mit Salz, Pfeffer und dem Chili (Achtung schärft noch nach) pikant abschmecken.

Aus der Teigmasse Steaks formen und auf beiden Seiten je nach Grösse bei mittlerer Hitze rund 10 Min. im Öl anbraten. Die Steaks herausnehmen und im Backofen warm halten.

Den Wein in die Steak-Pfanne giessen. Unter Rühren den Bratensatz lösen. Pfanne vom Herd ziehen, die eiskalte Butter in Flöckchen darunter schlagen und die Sauce dadurch binden.

Die Steaks in einem Saucen-See auf dem Teller anrichten und mit Petersilien-Blättchen und einigen Chilistreifen bestreuen.



CHOCHCLUB GRIIFESSEE, EST. 2002

Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln

Zutaten für 4 Personen:

700 g mehlig kochende Kartoffeln
1 TL Salz
1 grosse Zwiebel
50 g Butter
1,5 – 2 dl Milch
frisch geriebene Muskatnuss

Die Kartoffeln wenn nötig waschen, schälen und halbieren, ev. vierteln. Die Stücke im warmen Salzwasser aufsetzen. Deckel drauf, schnell aufkochen und gut 15 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

Inzwischen die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze bräunen. Die Milch aufkochen.

Das Wasser von den Kartoffeln abgiessen und sie etwa 1 Minute im Topf ohne Deckel ausdampfen lassen. Dann die Stücke gut stampfen oder durch die Kartoffelpresse zurück in den Topf drücken. Nun die heisse Milch dazugeben und alles gut verrühren – zunächst mit dem Löffel, dann mit dem Schneebesen, damit das Püree luftig wird. Muskatnuss darüber reiben.

Die Zwiebelbutter durchs Sieb zum Püree giessen und darunter rühren. Auf die Teller anrichten und die Zwiebeln darüber streuen.



CHÖCHCLUB GRIEFSEE, EST. 2002

Pfannkuchen mit karamellisierten Erdbeeren

Zutaten für 8 Personen (Hauptgang 4 Personen):

Für den Pfannkuchenteig:

250 g Mehl
2 EL Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Prise Salz
5 dl Milch
3 Eier
1 TL abgeriebene Zitronenschale
40 g Butter
8 EL Mandelblättchen

Für die Erbeerfüllung:

750 g Erdbeeren
2 EL Zitronensaft
2 Orangen
50 g Zucker
2 EL Amaretto
Vanilleglace

Schlagrahm
Puderzucker zum Bestäuben

Das Mehl in einer Schüssel mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz vermischen. Nach und nach Milch und Eier dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Die Zitronenschale unter den Teig mischen. 30 Minuten quellen lassen.

Zwischendrin die Erdbeeren kurz abbrausen, gut abtropfen lassen, Blätter und Stiele abzupfen. Grössere Erdbeeren vierteln, kleiner halbieren. Mit dem Zitronensaft beträufeln und ziehen lassen. Die Orangen auspressen.

Für die Sauce den Zucker in die Mitte eines kleinen Edelstahltopfs häufen und bei mittlerer Hitze langsam schmelzen lassen. Erhitzen und rühren, bis der Zucker goldbraun karamellisiert ist. Topf von der Herdplatte nehmen und den heissen Zucker mit dem Orangensaft ablöschen – vorsichtig, das spritzt! Topf wieder auf den Herd stellen, rühren und sirupartig einkochen lassen. Zum Schluss die Sauce mit dem Amaretto abschmecken und bei schwacher Hitze warm halten.

In einer beschichteten Pfanne 2 TL Butter schmelzen lassen, verteilen und erhitzen. Jeweils 1 EL Mandelblättchen hinein geben, dann eine Schöpfkelle voll Teig darüber giessen, Pfanne schwenken damit sich der Teig verteilt. Bei mittlerer Hitze die Unterseite 4-5 Minuten goldbraun backen, umdrehen und nochmals 3 Minuten backen. Fertige Pfannkuchen im Backofen bei 100°C warm halten, bis alle fertig sind.

Erdbeeren auf die Pfannkuchen verteilen, mit Sirup beträufeln, eine Kugel Vanilleeis dazugeben, zu Tüten umschlagen und mit Puderzucker bestäuben.

Schlagrahm dazu reichen.