



Kochabend vom 04. Juni 2012 mit Schaag

Menü: Erbsen-Kefen-Suppe Pouletbrüstchen im Teigmantel Rüebli und Brokkoli Geschichtete Erbeercrème

Zutaten für 4-6 Personen

Suppe

300 gr. Ausgelöste Erbsen
200 gr. Kefen
1 mittlere Frühlingszwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Esslöffel Butter
1 Messerspitze Puderzucker
5 dl Hühner- oder Gemüsebouillon, Salz, schwarzer Pfeffer
2-3 Minzblättchen
2-3 Zweige Petersilie
1,5 dl Rahm
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss

1. Von den Erbsen 75 gr. als Suppeneinlage auf die Seite legen.
2. Kefen waschen und rüsten. Etwa 1/3 des Gemüses in Streifen schneiden und ebenfalls beiseitelegen.
3. Frühlingszwiebel mitsamt schönem Grün sowie die geschälte Knoblauchzehe fein hacken.
4. In einer Pfanne die Butter erhitzen. Frühlingszwiebel und Knoblauch darin andünsten. Dann die Erbsen (225 gr) sowie die ganzen Kefen beifügen. Den Puderzucker darüber stäuben. Alles unter Wenden 3-4 Minuten dünsten. Die Bouillon dazu giessen. Die Suppe zugedeckt etwa 10 Minuten kochen lassen.
5. Inzwischen die Erbsen für die Suppeneinlage sowie die in Streifen geschnittenen Kefen zusammen mit 3-4 Esslöffel Wasser knackig dünsten. Am Schluss mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseite stellen.
6. Minze und Petersilie fein hacken. Rahm steif schlagen.
7. Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. 2/3 des Rahms, Minze, Petersilie sowie das gedünstete Gemüse beifügen und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. In Suppenschalen anrichten und je 1 Klacks des restlichen Rahms auf die Suppe geben.

Pouletbrüstchen im Teigmantel:

Zutaten für 4 Personen

- 1 Esslöffel Bratbutter
- 4 Pouletbrüstchen
- 125 gr Cantadou au Poivre
- 12 Tranchen Bratspeck
- 2 Rollen Blätterteig,
rechteckig ausgewallt (640 gr)
- 1 Eigelb zum Bestreichen



Zubereitung:

1. In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen, Pouletbrüstchen salzen und Pfeffer und darin rundum anbraten. Herausnehmen und auskühlen lassen.
2. Mit einem Messer den Pfeffer, Cantadou auf der einen Seite der Pouletbrüstchen verstreichen. Die Brüstchen mit 3 Bratspeck Tranchen umwickeln.
3. Den Blätterteig in vier etwas grössere Stücke als die doppelte Grösse der Pouletbrüstchen schneiden. Die Pouletbrüstchen darin einpacken und wie ein Paket verschliessen. Die Pakete nach Belieben mit Teigresten verzieren und mit Eigelb bestreichen.
4. Die Pouletbrüstchen im Teig in auf 180 Grad (Umluft) vorgeheiztem Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 30 Minuten goldbraun backen.

Rüebli: In Stengeli schneiden, in Butter andünsten, mit Bouillon auffüllen, weichkochen.
Brokkoli: In Salzwasser kochen (nicht zu weich) mit Butter überschmelzen.

Erbeercreme (für 6 – 8 Personen)

- 1 Kg Erdbeeren
- 100 gr. Puderzucker
- Nach Belieben 3 – 4 Esslöffel Grand Marnier
- 2 Eiweiss
- 1 ½ dl Rahm

1. Die Erdbeeren waschen, entstielen und in Scheiben schneiden. Mit der Hälfte des Puderzuckers sowie dem Grand Marnier im Mixer fein pürieren.
2. Das Eiweiss steif schlagen. Dann unter weiterschlagen löffelweise den restlichen Puderzucker beifügen, es soll eine schneeweisse glänzende Masse entstehen.
3. Den Rahm steif schlagen.
4. Das Nature-Erdbeerpüree in 6-8 hohe Gläser füllen. Dann das Püree mit dem Eischnee darüber geben und das Dessert mit dem Rahm garnieren.