

FRANKreich, FRANKreich



Was	The Club (en francais: le club)
Wann	4. April 2013, ca. 18.00 – 23.00 Uhr
Wo	Chilehügel, Herrliberg
Tafelmajor	Florindo Jopiti (f.jopiti@gmail.com) Daniel Stüssi (d.stuessi@gmail.com)

Weisswein

Château d'Epiré

aus Savenniers im Vallée de la Loire

Rotwein

Château du Quint

aus dem Saint-Emilion

Französisches Lachstatar

Schweinefiletmedaillons mit Tomaten und
Roquefort gratiniert, dazu grüne Nudeln

Tarte au chocolat



Französisches Lachstatar

für 3 Portionen

- 1 Lachs
- 1 TL Zitronenschale
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Sahnemeerrettich, Pfeffer, Salz
- 40 g Lachs geräuchert
- 60 g Creme Fraiche
- 1 TL Zitronensaft
- 2 TL Meerrettich
- 10 g Kaviar, schwarz
- 10 g Forellenkaviar, rot
- 1/4 EL Dill

Den gekühlten Lachs unter fließendem Wasser abspülen.
Mit Küchenpapier trockentupfen, ev. noch Gräte entfernen.
Den Lachs in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
Zitrone trocknen und die Schale fein abreiben und zum Lachs geben.
Zitrone halbieren und einen Teelöffel Zitronensaft zum Lachs geben.
Einen Teelöffel Meerrettich unter den Lachs rühren und würzen.
Geräucherten Lachs in feine Würfel schneiden und mit dem Tatar mischen.
Einen Teelöffel Creme Fraiche unter das Lachstatar rühren.
Für den Dip die restliche Creme Fraiche in eine Schüssel geben.
Mit einem Teelöffel Zitronensaft glatt rühren.
Zwei Teelöffel Meerrettich unter den Dip rühren und kalt stellen.
Französisches Lachstatar in Garnierring auf Teller stellen und die Masse gleichmässig verteilen.
Mit Deckel des Garnierrings das Lachstatar leicht zusammendrücken.
Garnierring entfernen und kühl stellen.
Mit etwas Dip anrichten und mit schwarzem und roten Kaviar und frischem Dill dekorieren.
Mit frischem Baguette servieren.



Schweinefiletmedaillons mit Tomaten und Roquefort gratiniert

für 4 Personen

- 2 grosse Tomaten
- 1-2 EL Butter
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 kleine gehackte Knoblauchzehe
- 1 EL frisch geschnittener Basilikum
- 5 kleine Zwiebeln
- 8 Schweinefiletmedaillons à 60 bis 70 g
- 1 EL Öl
- 2 EL Weisswein
- 70 ml Geflügelbrühe
- 1 Streifen Zitronenschale
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 100 g Roquefort, Edelpilzkäse

Die Tomaten für 20 Sekunden in kochendes Wasser tauchen.

Dann enthäuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

In einer Pfanne mit Butter kurz anschwitzen, mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Basilikum würzen.

Dann in ein Sieb giessen und den abtropfenden Tomatensaft aufbewahren.

Die Zwiebeln putzen und in feine Scheiben schneiden.

Die Schweinsfiletmedaillons mit dem Handballen etwas flach drücken.

In einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl auf beiden Seiten je etwa 2-3 Minuten anbraten und dann auf ein Backblech setzen.

Den Bratsatz mit Weisswein ablöschen, die Brühe mit dem abgetropften Tomatensaft, den Zwiebeln und der Zitronenschale hinzufügen, dann erhitzen und 1-2 Minuten ziehen lassen und 1 EL Butter hinein schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und die Zitronenschale entfernen.

Die Tomaten auf den Schweinefiletmedaillons flach verteilen, den Roquefort darüber bröseln und für 1-2 Minuten auf die unterste Rille im vorgeheizten Ofen schieben.

Mit den Zwiebeln und dem Sud auf warmen Tellern anrichten.



Grüne, breite Nudeln mit mild geräuchertem Speck

- 2 Pack grüne, breite Nudeln
- 1 kleine Zwiebel
- 50 g mild geräucherter Speck vom Karree, in feinen Scheiben
- frische Butter, Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Speckscheiben in dünne Streifen schneiden, in einem Wok trocken erhitzen, bis der Speck etwas Farbe angenommen hat. Etwas Butter und Olivenöl zugeben und die feingehackte Zwiebel zugeben und mitdünsten.

Parallel dazu die Nudeln in knapp siedendem Salzwasser garkochen, etwa 3-4 Minuten, abgiessen, dann mit Olivenöl vermischen. Nachwürzen. Zum Schluss den Speck begeben und mischen.



Tarte au chocolat

120g Butter
125g Schokolade, zartbitter
4 Eier, getrennt
120g Zucker
100g Mandeln, gemahlen
1 EL Speisestärke

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Eine Springform mit Butter einfetten und in den Kühlschrank stellen. Eier trennen. Die Eiweiße sehr steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.

Die Butter im Wasserbad schmelzen, aber nicht ganz flüssig werden lassen. Ständig rühren, damit sie nicht anbrennt.

Die Schokolade getrennt im Wasserbad schmelzen lassen. Anschließend die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren und die Mandeln dazugeben. Die weiche Butter und die abgekühlte, flüssige Schokolade zum Teig geben und unterrühren. Eiweiße darüber geben und vorsichtig unterheben. Die Speisestärke auf den Teig sieben und ebenfalls vorsichtig unterheben.

Den Teig in die Springform füllen und ca. 20-30 Minuten bei 200° (Ober-/Unterhitze) backen. Am besten nach 15 Minuten Stäbchenprobe machen, da jeder Ofen anders ist!

Innen soll der Kuchen noch etwas weich sein (aber es darf nichts am Stäbchen kleben bleiben).

Außen bekommt er eine zarte Kruste. Der Kuchen bleibt dünn.

Bon appétit!