

Dem Kaviar auf der Spur

Kochen vom 25. November 2017

Warmer Rüebli-Sellerie-Salat

Gebackener Stör aus dem Tropenhaus an Senfsauce mit Salzkartoffeln

Rotweinbirne mit Cassis



Gruppe 4

Jürg Bodmer, HC Affolter, Peter Wenger, Christian Hürlimann, Jürg Wegelin

Warmer Rüebli-Sellerie-Salat

Zutaten für 4 Personen (Zubereitung 20 Minuten)

- 4 grosse Rüebli
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Stengel Stangensellerie mit Kraut
- 2 EL Kürbiskerne
- 4 EL Cashewnüsse
- 1 TL geschälte Hanfsamen
- 4 EL weisses Mandelmus
- 4 EL Hanföl
- Ingwer
- Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer

Rüebli rüsten und in feine Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln in feine Ringe und Stangensellerie in 1 cm dicke Stücke schneiden. Stangenselleriekraut hacken und beiseitestellen. Rüebli, Zwiebelringe und Sellerie ca. 15 Minuten im Gemüsesieb dampfgaren. Kürbis- und Cashewkerne auf mittlerer Stufe in Bratpfanne rösten bis sie zu duften beginnen. Achtung Hitze nicht zu hoch stellen, da die Kürbiskerne schnell verbrennen.

Für das Dressing Mandelmus mit dem Hanföl zu einer geschmeidigen Crème verarbeiten. Geriebenen Ingwer untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Falls das Dressing zu dickflüssig wird, mit Öl, keinesfalls aber mit Wasser strecken. Das Gemüse auf Teller verteilen, Kerne, Hanfsamen und Selleriekraut darüber streuen und das Dressing darüber geben. Mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken. Den Salat lauwarm servieren.

Gebackener Stör an Senfsauce mit Salzkartoffeln

Zutaten für 4 Personen

750 g Stör ohne Haut
4 EL Butter
4 Rüebli
2 frische Zwiebeln
1 Bund Peterli
2 Bio-Eier
3 EL Paniermehl
1,5 dl Weisswein
2,5 dl Fischfonds
2 TL scharfer Senf
Salz
Schnittlauch (Garnitur)

Fisch mit Salz einreiben. Bräter mit Butter einstreichen. Die Hälfte der Rübelscheibchen, Zwiebelscheiben (1 Zwiebel) und gehackten Peterli in den Bräter streuen und den Fisch darauflegen. Zweite Zwiebel hacken, in Butter braten und abkühlen. Mit den beiden Eiern verrühren und die Masse über den Stör streichen. Mit Paniermehl bestreuen und mit der restlichen Butter beträufeln. Im Ofen bei 200 Grad ca. 50 Minuten backen. Fisch auf einer Platte warmhalten. Wein und Fischfond mit dem Gemüse aufkochen, Senf unterrühren und als Sauce passieren. Fisch mit Rübli und Schnittlauchhalmen dekorieren.

Dazu Salzkartoffeln als Beilage servieren.

Rotweinbirne mit Cassis

Zutaten für 4 Personen (Zubereitung ca. 60 Minuten)

- 4 grosse, reife aber feste Birnen
- 1 Flasche guter Rotwein
- 80 g Zucker
- 1 Bio-Orange
- 2 Gewürznelken
- 1 Zimtstange
- 2 TL Maizena
- 2 EL Cassislikör
- evtl. Vanilleglace als Beilage

Birnen schälen, aber Stiel stehen lassen. Wein mit dem Zucker aufkochen. Die Orange so schälen, dass eine Schlange entsteht. Orangenschalenschlange zusammen mit den Gewürznelken und der Zimtstange zum Wein geben. Die Birnen hineinlegen und auf kleinem Feuer köcheln lassen und regelmässig wenden. Kochdauer je nach Birne 15 bis 30 Minuten. Achtung: Birnen dürfen beim Kochen nicht zerfallen. Birnen aus dem Sud heben und abkühlen lassen. Sud durch ein Sieb passieren und wieder in den Kochtopf giessen. Bei kleiner Hitze auf ca. 3 dl einkochen lassen. Maizena und Cassislikör dazugeben und weiter köcheln lassen bis der Sud schön dickflüssig ist. Den Sud über die Birnen giessen. Je nach Gusto mit Vanilleglace servieren.