



Gala-Nachessen
am 24.11.2003
von und mit unserer
(Star)Gastköchin
Susi Gätzi-Eberle,
unseren Frauen
und Gästen

1. Parmesanmousse

Zutaten:

- 5 dl Rahm
- ¼ Teelöffel Muskat
- 1 Teelöffel Agar-Agar
- 2 Esslöffel heller Portwein
- 200 g geriebener Parmesan

Zubereitung:

1. Rahm, Muskat und Agar-Agar unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2 Min. köcheln, Pfanne von der Platte nehmen.
2. Portwein und Parmesan darunter rühren. Masse in einer Schüssel im Kühlschrank ca. 2 Std. fest werden lassen. Herausnehmen, die Masse mit einer Gabel durchrühren. In Tütchen füllen, nochmals 20 Min. kühl stellen.

Papierütchen formen: auf 3 Backpapiere je 4 Kreise von ca. 15 cm Durchmesser zeichnen, ausschneiden, falten. Papierecken so übereinander schieben, dass eine Tüte von ca. 5 cm Durchmesser entsteht, mit einer Büroklammer fixieren. Tütchen mit der Parmesanmousse füllen, in einem hohen Glas ca. 20 Min. kühl stellen.

Pinien-Vinaigrette

Zutaten:

- 2 Esslöffel Aceto balsamico bianco
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel Gemüsebouillon
- 1 Esslöffel Petersilie, gehackt
- ½ Teelöffel Paprika
- ½ Teelöffel Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 Esslöffel Pinienkerne, geröstet
- 100 g Salat
- 3 Esslöffel geriebener Parmesan
- wenig Paprika zum garnieren

Zubereitung:

1. Aceto und alle Zutaten bis und mit Petersilie mischen, würzen.
2. Pinienkerne begeben. Salat auf Teller verteilen, Vinaigrette darüber träufeln, Mousse aus der Form nehmen, im Parmesan wenden, auf dem Salat anrichten, garnieren.

2. Zanderfilets an Senfsauce

Zutaten:

- 500 g Zanderfilets
- Bratbutter
- 2 dl Weisswein
- 2 gehäufte EL grobkörniger Senf
- 3 dl Rahm
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Weisswein zusammen mit Senf aufkochen, Rahm dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in Bratbutter braten. Fische auf Saucenspiegel anrichten.

3. Entenbrust an Hagebuttensauce

Zutaten:

- 2 Entenbrüstchen
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Esslöffel Bratbutter
- 1 dl Weisswein
- 2 dl Geflügelfond oder Hühnerbouillon
- 1 Schalotte
- 1 Esslöffel grüne eingelegte Pfefferkörner
- 1 Teelöffel Butter (1)
- 2 Esslöffel Hagebuttengelee
- ½ dl Portwein
- 1 Schuss Grand Marnier
- 25 g kalte Butter (2)

Zubereitung

1. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
2. Die Entenbrüstchen salzen und pfeffern. Sofort in der sehr heissen Bratbutter zuerst auf der Fettseite während 3 Minuten, dann auf der Fleischseite während 1 Minute anbraten. Auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 40 Minuten nachgaren lassen. Dabei nicht zudecken, sonst entsteht ein Hitzestau, und das Fleisch gart zu schnell.
3. Den Bratensatz mit Weisswein und Fond oder Bouillon auflösen und aufkochen, dann absieben und für die Sauce beiseite stellen.
4. Die Schalotte schälen und fein hacken. Die Pfefferkörner in einem Siebchen unter kaltem Wasser abschrecken, dann mit einer Gabel zerdrücken.
5. Die Butter (1) erwärmen und die Schalotte darin hellgelb dünsten. Mit dem beiseite gestellten Fleischfond ablöschen. Den Hagenbuttengelee und die Pfefferkörner dazugeben und die Sauce auf grossem Feuer zur Hälfte einkochen lassen. Zum Schluss mit Portwein und Grand Marnier parfümieren und die Butter (2) in Flocken in die heisse, aber nicht kochende Sauce einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Zum Servieren die Entenbrüstchen quer zur Faser in feinen Tranchen aufschneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Sauce umgiessen.

4. Weinkuchen mit Birnen

Zutaten Mürbeteig:

- 250 g Mehl
- 100 g Butter
- 2 Prisen Salz
- 50 g Zucker
- 1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale
- 1 Ei
- 2 EL Rahm

Zutaten Belag:

- 4 Birnen
- 120 g Zucker
- ¼ TL Zimt
- 1 ½ EL Mehl
- ca. 2 dl Waadtländer Weisswein
- einige Butterflocken

Zubereitung

7. Mehl in eine Schüssel sieben. Die kalte Butter in Flocken dazuschneiden. Alles zu einer bröseligen Masse reiben. Salz, Zucker und Zitronenschale beifügen. Ei und Rahm verrühren und dazugeben. Rasch zu einem glatten Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt mindestens 30 Minuten kühl stellen.
8. Ein Wähenblech von ca. 26 cm Durchmesser leicht ausbuttern. Den Mürbeteig auswallen und das Blech damit belegen. Den Boden mit einer Gabel regelmässig einstechen.
9. Die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Früchte in dünne Schnitze schneiden und kreisförmig auf dem Teigboden anordnen.
10. Zucker, Zimt und Mehl mischen. Über die Birnen streuen. Mit dem Weisswein übergießen. Grosszügig Butterflocken über die Früchte verteilen.
11. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 220 ° C auf der zweituntersten Rille während ca. 30 Minuten backen. Nach belieben mit flaumig geschlagenem Rahm servieren.