

Le Cleub vom 24. April 2025



Menü:

- Apéro: u.a. Forellen-Pâté mit allerlei - vorbereitet
- Vorspeise: weisser Spargel an einer Vinaigrette + Tomme de Vache mit Bärlauchpesto
- Hauptgang: Meerfischgratin mit Krebsbutter mit Basmatireis
- Dessert: Zitronenmousse

Guido Tüscher

WEISSER SPARGEL-MIT VINAIGRETTE UND TOM DE VACHE MIT BÄRLAUCHPESTO

Zutaten für 4 Personen

- 2 EL Weinessig
- 125 ml Olivenöl
- Eine große Prise Zucker
- 1 Schalotte
- 1 Essiggurke
- 2 EL Kapern
- 1 Ei
- 1 TL Senf
- Einige Zweige Petersilie
- Etwas Schnittlauch
- Salz, frischer Pfeffer



Zubereitung

Schritt 1

Das Ei hart kochen und abschrecken. Währenddessen mit einem Schneebesen in einer Schale 2 Teelöffel Salz mit dem Essig gründlich verrühren, bis sich das Salz aufgelöst hat. Dann nach und nach langsam das Öl dazugeben. Dabei weiter mit dem Schneebesen verschlagen. Als letztes, Zucker und Senf unterrühren – nun sollte die Konsistenz schon recht dickflüssig sein.

Schritt 2

Die Schalotte, Kapern und die Gurke sehr fein hacken. Das abgekühlte Ei ebenfalls fein schneiden, am besten auf einem getrennten Brettchen, damit es nicht schon beim Schneiden durchweicht. Dann die Petersilie abspülen, die Blätter abzupfen und auch klein hacken. Den Schnittlauch kannst du mit einer Küchenschere fein schneiden.

Schritt 3

Die zerkleinerten Zutaten vorsichtig in die Vinaigrette rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn der Geschmack passt, die Vinaigrette einige Stunden kaltstellen.

Spargeln rüsten und dann ganz normal im Wasser oder Wasserbad (Backofen) zubereiten

Tomme de Vache in jeweils 2 Scheiben aufschneiden, auf der weichen Seite vier Tupfen vom Bärlauchpesto toppen und dann in den Ofen und kurz vor dem Verlaufen herausnehmen.

Zusammen mit dem Spargel und der Vinaigrette auf einem Teller anrichten und servieren.



Fisch- Crevetten Gratin mit Krebsbuttersauce

Zutaten für 4 Personen

750 – 800 gr.	Meerfisch (Lachs, Kabeljau wenn möglich Skrei, Seeteufel, 4 Jakobsmuscheln, 8 mittl. Crevetten in Würfel geschnitten (etwa wie Stroganoff)
1 EL	Olivenöl
1	Zwiebel (wer mag, kann auch etwas Knoblauch auspressen)
15 – 20 cl	Noilly Prat
25 – 40 cl	Fischfond
1 Becher	Saucenrahm
1 Einheit	Krebsbutter
	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
2 -3 EL	Peterli – grob gehakt
2 -3 EL	Oregano – grob gehakt
	Parmesan oder Pecorino Romana
	Pfeffer und Salz

Rezept:

Zwiebel klein schneiden, Peterli und Oregano etwas hacken, Fische waschen und etwas mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne Zwiebeln, mit den Kräutern (und evtl. Knoblauch) in Olivenöl anschwitzen, mit Noilly Prat ablöschen, Fischfond dazutun und das ganze um die Hälfte reduzieren.

Sud in ein Behältnis absieben und wieder zurück in die Pfanne.

Saucenrahm dazu und mit der Reduktion verrühren, dann Krebsbutter vorsichtig und auf kleinem Feuer in die Sauce einrühren. Würzen

Fische und Jakobsmuschel (ohne Crevetten) in eine Gratinform schichten, Sauce darüber giessen und in den mit 200° vorgeheizten Ofen 10 min. garen. Dann herausnehmen, Crevetten in den Gratin drücken und mit Parmesan oder Pecorino leicht abdecken und bei 220° Oberhitze nochmals 10 Min. fertig garen!

Guten Appetit, 24. April 2025, Guido Tüscher



Knoblauch-Dill-Reis

DAS BRAUCHTS FÜR 4 PERSONEN

- 300 g Basmatireis
- 1 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Bundzwiebeln mit dem Grün, fein gehackt
- ½ Bund Dill, fein geschnitten
- 5 dl Wasser
- 1 TL Salz

UND SO WIRDS GEMACHT

Reis im Sieb unter fließendem kaltem Wasser so lange spülen, bis dieses klar ist, Reis gut abtropfen. Öl in einer Pfanne erwärmen. Knoblauch, Bundzwiebeln und Dill ca. 5 Min. andämpfen, Reis begeben, kurz mitdünsten. Wasser dazu gießen, aufkochen. Reis salzen, zugedeckt bei kleinster Hitze ca. 10 Min. köcheln, auf ausgeschalteter Platte ca. 10 Min. quellen lassen, dabei den Deckel nie abheben. Reis mit einer Gabel lockern.



Zitronenmousse

Zutaten für 8 Portionen:

8 Gläser von ca. 2 dl Inhalt Zitronen-

Zuckersaft: 1 dl Zitronensaft 2 EL Puderzucker

Mousse: 200 g Mascarpone 1 dl Zitronensaft 2 Zitrone, abgeriebene Schale 8 EL Puderzucker
4 dl Vollrahm, steif geschlagen Zitronenscheiben oder -Zesten, zum Garnieren

Zubereitung:

1. Zitronen-Zuckersaft: Zitronensaft mit Puderzucker verrühren. In Gläser verteilen.
2. Mousse: Mascarpone mit dem Mixer cremig rühren, Zitronensaft und -schale und Puderzucker begeben, rühren, bis die Masse cremig ist. Rahm darunterziehen. In Gläser verteilen, garnieren