



## **Wiehnachts-Chochätä Vom 25. November 2002**

St. Galler Samtsuppe

\*\*\*\*\*

Eglifilet auf Lauchbeet

\*\*\*\*\*

Kotelettbraten an Dörrpflaumensauce  
Kürbisgemüse  
Nusskartoffelstock

\*\*\*\*\*

Limonenparfait an Mangosauce

# St. Galler Samtsuppe

Für 6 Personen

|    |      |                              |
|----|------|------------------------------|
| 50 | g    | Weiche Butter                |
| 30 | g    | Mehl                         |
| 1  |      | Ei komplett                  |
| 2  |      | Eigelb                       |
| 1  | dl   | Milch                        |
| 1  | dl   | Rahm                         |
| 5  | DI   | Bouillon                     |
|    |      | Salz, Pfeffer, aus der Mühle |
| 1  | Bund | Schnittlauch                 |

1. Die Butter schlagen, bis sich kleine Spitzen bilden. Das Mehlunterziehen, nacheinander Ei, Eigelb, Milch und Rahm dazuschlagen.
2. Kurz vor dem servieren die Bouillon aufkochen. Die vorbereitete Masse unter rühren einlaufen lassen. Die Suppe nur noch gut heiss werden lassen, sonst gerinnt das Ei. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Schnittlauch garnieren.

# Paniertes Eglifilet auf Lauch

Für 6 Personen

|     |    |  |   |
|-----|----|--|---|
| 300 | G  | Lauch  | nur der weisse und hellgrüne Teil   |
| 1   | CL | Butter<br>Salz   |   |
|     |    |  | Lauch unter fliessendem Wasser sorgfältig waschen, in Streifen schneiden, kurz in Salzwasser blanchieren, in einem Sieb gut abtropfen lassen, in der Butter kurz dünsten und vorsichtig salzen. |
| 1   | DI | Rahm<br>Weisser Pfeffer aus der Mühle, ein Hauch Cayenne |   |
|     |    |  | Rahm zum Lachs giessen und reduzieren bis eine Bindung mit dem Lauch entsteht. Mit einem Hauch Cayenne und weissem Pfeffer aus der Mühle würzen.  |
| 300 | G  | Eglifilet<br>Salz  |   |
| 3   | EL | Rahm<br>Feinstes, weisses<br>Paniermehl                  |   |
| 1   | EL | Butter   |   |
| 1   | EL | Sonnenblumenoel  |   |
|     |    |  | Eglifilet vorsichtig salzen, durch den Rahm ziehen und dann im Paniermehl wenden. In der mässig, heissen Butter-Oel-Mischung goldgelb braten und auf das heisse Lauchgemüse legen.              |

# Kotelettbraten an Pflaumen-Cognac-Sauce

Für 6 Personen

|     |       |                             |
|-----|-------|-----------------------------|
| 10  |       | Dörrpflaumen ohne Stein     |
| 0,5 | DI    | Cognac                      |
| 3   | DI    | Kalbs- oder Bratenfond      |
| 800 | G     | Schweinskotelettbraten      |
|     |       | Salz, Pfeffer               |
| 1   | TL    | Senf                        |
| 2   | EL    | Bratbutter                  |
| 1,5 | DI    | Rahm                        |
| 1   | Prise | Zimt                        |
| 1   | Prise | Ingwer                      |
|     |       | Einige Tropfen Zitronensaft |

1. Pflaumen halbieren und in Cognac 15 Min. marinieren. Früchte herausheben und Cognac zum Fond geben.
2. Braten salzen und pfeffern und dann mit Senf bestreichen. In heisser Bratbutter bei mittlerer Hitze rundum anbraten.
3. Das Bratenstück in eine ofenfeste Form legen und im auf 170 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während 50-60 Minuten braten. Dabei das Fleisch wiederholt mit reichlich Cognacfond begießen. Das Fleisch ist gar wenn die Kerntemperatur etwa 80 Grad beträgt. Herausnehmen und in Alufolie gewickelt etwa 10 Minuten ruhen lassen.
4. Für die Sauce Bratenfond mit Pflaumen sowie Rahm aufkochen. Auf mittlerem Feuer leicht kochen lassen bis sich die Sauce bindet. Mit Salz, Pfeffer, Zimt, Ingwer und Zitronensaft abschmecken. Nach Belieben mit einem Schuss Cognac verfeinern.
5. Braten mit scharfem Messer in Tranchen schneiden und mit Sauce übergossen servieren.

Dazu:

## Kartoffelstock mit Baumnüssen

|     |    |  |
|-----|----|--|
| 800 | G  | Kartoffeln                                     |
| 2-3 | DI | Milch  |
| 30  | G  | Butter   |
|     |    | Salz, Pfeffer, Muskatnuss, gemahlene Baumnüsse |

Wie gewohnt zubereiten am Schluss gemahlene Baumnüsse zugeben.

## Kürbisgemüse

|     |    |  |
|-----|----|--|
| 600 | G  | Kürbisfleisch                                      |
| 1   |    | Zwiebel gehackt                                    |
| 2   | EL | Kürbiskerne  |
|     |    | Olivenöl zum Braten, Meersalz, Pfeffer, Muskatnuss |

Fruchtfleisch in Würfel schneiden und zusammen mit der Zwiebel und den Kürbiskernen im Öl weich braten (ca. 5 Min.), abschmecken.

# Limonenparfait mit Mangosauce

Für 6 Personen

|     |    |         |
|-----|----|---------|
| 4   |    | Eigelb  |
| 100 | G  | Zucker  |
| 2   | DI | Rahm    |
| 2   |    | Eiweiss |
| 50  | G  | Zucker  |

Abgeriebene Schale von Limonen 1-2 nach Grösse

## Mangosauce

|   |    |                 |
|---|----|-----------------|
| 1 |    | Gut reife Mango |
| 1 | EI | Puderzucker     |
| 1 | EI | Limonensaft     |
| 1 | EI | Pistazien       |

Cakeform mit Klarsichtfolie auslegen.

Eigelb und Zucker zu einer dicken Masse aufschlagen

Den Rahm steif schlagen.

Eiweiss schaumig schlagen. Dann Löffelweise den Zucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis eine glänzende weisse Masse entstanden ist.

Limonenschale und Saft unter die Eicreme ziehen, Dann den Rahm und den Eischnee unter die Masse ziehen. In vorbereitete Form giessen und mindestens 4 Stunden gefrieren lassen.

Mango schälen und Fleisch vom Stein schneiden und mit dem Puderzucker und Limonesaft pürieren. Kühl stellen.

Pistazien fein hacken.

Zum servieren Parfait stürzen und in Portionen schneiden. Sauce im Spiegel auf einen Teller geben, Parfait darauf legen und mit Pistazien bestreuen.

En Guete.