



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 08.05.2014 – Tisch 4

Diverse Crostini

Hecht an Kerbel-Zitronen-Butter mit Spargeln

Blanquette de veau

Limetten-Joghurt-Mousse mit Champagner-Holunder
Süppchen

Blanquette de veau

Für 4 Personen

¾	Liter	Kalbsfond
1	Stk	Zwiebel besteckt mit
1	Stk	Lorbeerblatt und
1	Stk	Nelke
1		Zweiglein Rosmarin
1		Zweiglein Thymian
		einige Petersilienstiele
1	Stk	kleiner Sellerie, gewürfelt
1	Stk	Lauch, nur weisse Teile
800	g	Kalbsvoressen
¼	Liter	Weisswein
4	EL	Butter
3	EL	Mehl
4	dl	Sud
5	EL	Crème fraîche
		Salz, Pfeffer, Muskat
		glattblättrige Petersilie
200	g	Langkornreis
2	Stk	Frühlingszwiebeln
		Oliveöl
		Weisswein
0.5	Liter	Gemüsebouillon
100	g	feine Erbsli

In einer hohen Pfanne den Kalbsfond und das Gemüse, die Kräuter und Gewürze aufkochen. Hitze reduzieren und ca. 15 Min köcheln, ev. entstandenen Schaum mit einer Schaumkelle abschöpfen.

Das Fleisch und den Weisswein begeben. Hitze reduzieren, zugedeckt, knapp unter dem Siedepunkt ca. 40 Min. ziehen lassen. Fleisch herausnehmen und warm stellen. Sud absieben und für die Sauce beiseite stellen.

Für die Sauce Butter in einer Pfanne warm werden lassen und das Mehl unter Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze dünsten, das Mehl darf keine Farbe annehmen. Pfanne von der Platte ziehen.

Sud langsam, portionenweise dazu giessen und unter Rühren aufkochen. Sobald die Konsistenz der Sauce stimmt, Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist.

Crème fraîche zugeben, mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat würzen. Fleisch begeben, nur noch heiss werden lassen.

Petersilie zum darüber streuen.

Mit Reis auf „kreolische Art“ servieren.

Das Grün der Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und den Rest fein hacken. Die gehackten Frühlingszwiebeln (ohne die Ringe) zusammen mit dem Reis in einer weiten Pfanne im Oliveöl glasig dünsten und mit Weisswein ablöschen. Wenn der Weisswein eingekocht ist die Bouillon, die Erbsli und das Grün der Frühlingszwiebeln zugeben und bei kleinem Feuer 20 Minuten köcheln lassen. Nicht zudecken. Wenn nötig mit Salz und Pfeffer nachwürzen.