

## Kochabend vom 17. März 2015 (Roger)



### Anmerkungen zum gewählten Menü

Das Thema Fusionsküche hat mich in den letzten Wochen beschäftigt. Viele Gerichte werden als „Fusion“ bezeichnet, welche heute bereits in unserem Alltag bei „Apéro Riche“ oder in Restaurants vor allem in Vorspeisen und Suppen, meist asiatisch-europäisch fusioniert, gang und gäbe sind. Die Hauptgänge sind meistens gefüllte oder überbackene Fleisch- oder Fischgerichte. Dessert findet man eher selten. Aufgrund des eher deftigen Hauptganges, habe ich mich entschieden, eine leichte und kleine Vorspeise auszuwählen. Das Rezept für das Dessert, habe ich von einem mir bekannten Koch aus Saas Fee, welcher dies als Teil seines Silvestermenu-Dessert servierte.

<b>Ablauf</b>	<b>Zeit bis ca.</b>
Besprechung	18.30 -19.00 Uhr
Vorspeise	19.40 Uhr, Mousse für Dessert ist im Kühler, Mise en Place für Risoto bereit, Lammrückenfilet marinert
Hauptgang	20.40 Uhr, Ananas Fenchel Salat kühl gestellt
Dessert	21.15 Uhr

## **Mango Mozzarella Salat**

*1-2 Mango*

*1-2 Mozzarella*

*1 Stängel Zitronengras*

*1 Chilischote(n)*

*1/2 Tl Limettenschale, gerieben*

*1 Limette, ausgepresst*

*1 El Rohrzucker*

*Olivenöl*

*Koriandergrün, frisch*

Mangos schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Mozzarellakugeln halbieren und ebenfalls in Scheiben schneiden. Mango und Mozzarella auf Tellern anrichten.

Dressing: Zitronengras fein schneiden, Chilischoten entkernen und in Ringe oder fein schneiden. Limettenabrieb, Limettensaft, Zucker, Zitronengras und Chili mit dem Olivenöl mixen.

Das Dressing über die Teller verteilen und mit Korianderblättern (je nach Geschmack) garnieren.

Foto folgt

## **Asiatisches Pilzrisotto mit Lammrückenfilets streifen**

*200 g Shiitake-Pilze  
1 El Butter  
250g Risotto-Reis  
100 ml Reiswein  
500 ml Gemüsebouillon  
1-2 Frühlingszwiebeln  
0.8dl Rahm  
35 g geriebener Parmesan  
3 El Kikkoman Sojasauce*

*4 Lammrückenfilets  
1 El Honig  
Zitronenpfeffer  
2 El Kikkoman Sojasauce  
1/2 Tl gehackte rote Chilischote  
2 El Olivenöl*

Risotto: Butter erhitzen, geschnittene Shiitake-Pilze andünsten, Reis dazugeben und ebenfalls andünsten. Wein und Bouillon nach und nach giessen und alles ca. 20 Minuten köcheln. Kurz vor Ende der Garzeit Frühlingszwiebelringe, Rahm und Parmesan hinzufügen und alles mit 3 El Sojasauce abschmecken.

Lammrückenfilets mit einer Marinade aus Honig, 2 El Sojasauce, Zitronenpfeffer und Chilischote bestreichen. Lammfilets 5 bis 10 Minuten anbraten und nachher ruhen lassen. Schräg in Scheiben schneiden und mit dem Risotto anrichten.

*Anmerkung: Der Shiitake sollte nur abgewischt und nicht gewaschen werden, weil er sonst Wasser aufnimmt und an Geschmack einbüsst. Der Stil sollte immer entfernen werden, denn er wird auch bei längerem Kochen nicht weich.*

## **Choco-Mousse mit schwarzen Oliven auf Ananas Fenchel Salat**

*1 Fenchel  
1/4 Ananas  
50g Rohrzucker  
1dl Ananassaft  
Zitronengras*

*1 Ei  
1 El Puderzucker  
2.5 dl Rahm  
150g dunkle Schokolade (100g dunkle Schokolade/50g dunkle Toblerone  
Oliventapenade*

Choco Mousse: Schokolade in grosse Stück brechen und in einer Schüssel mit reichlich siedendem Wasser übergiessen, kurz stehen lassen bis sie weich ist, dann Wasser vorsichtig abgiessen. Eier und Puderzucker sehr verrühren und unter die ausgelassene Schokoladenmasse rühren, mit Oliventapenade (1 Tl langsam beimischen) abschmecken. Das Ganze unter den steifen geschlagenen Rahm ziehen, sofort kühl stellen (wenn möglich 3 Stunden).

Ananas Fenchel Salat: Ananassaft mit Zucker und Zitronengras aufkochen. Fenchel (gewürfelt oder in lange Streifen geschnitten) rund 8 Minuten Weichkochen, in Würfeli geschnittene Ananas dazugeben und nochmals (nur kurz) aufkochen. Kühl stellen.

Foto folgt