



Kochabend 15.02.25 von Markus Schicker

Portugiesischer Apéro

Gemischter Pilzsalat

Ganze Seezunge auf mediterranem Gemüse

Beschwipste Orangen-Erdbeeren mit Vanilleglace

Wein

Weiss: «PACHECA RESERVA», 2022 (Portugal)
Rot: «QUINTA DO GRADIL ANNO», 2021 (Portugal)

Knecht: Max Keller





Gemischter Pilzsalat (4-Personen)	
Zutaten:	Zubereitung:
<p>200 ml italienisches Dressing 120 g Frischkäse 2 TL Zwiebelkonfit Salz Pfeffer 250 g gemischte Pilze etwas Olivenöl zum anbraten 20 g Butter 12 Walnüsse 2 Radieschen 2 Weisse Champignons 3 Scheiben Pumpernickel 60 g Ackersalat</p> <p>1 EL Zwiebelkonfit 100ml dunkler Balsamicoessig 2 EL Rotweinessig 150 ml Gemüsebouillon 2 EL Honig 2TL feiner Senf 1 TL Salz 200ml Sonnenblumenöl 150ml Olivenöl 5 frische Basilikumblätter 2 Zweige frischer Majoran, gezupft</p>	<p>Salat</p> <ol style="list-style-type: none">1. Italienisches Dressing zubereiten2. Den Frischkäse in einer kleinen Schüssel mit Zwiebelkonfit, Salz und Pfeffer gut verrühren.3. Die gemischten Pilze putzen, wenn nötig, waschen und trocknen. Eine grosse Pfanne erhitzen, etwas Olivenöl und Butter zugeben und die Pilze für 5 Minuten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseite legen und abkühlen lassen.4. Ofen auf 180° Grad (Umluft) vorheizen. Die Walnüsse auf einem mit Backpapier belegten Blech in der Mitte des Ofens 6 Minuten rösten. Abkühlen lassen.5. Zwischendurch die Radieschen und die Champignons putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Die Radieschen bis zur weiteren Verwendung in Wasser legen. Die Champignons mit einem feuchten Tuch belegen.6. Eine kleine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Den Pumpernickel in kleine Stücke brechen, in der Pfanne auf allen Seiten zu knusprigen Croutons rösten. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen und auf einem Küchentuch auskühlen lassen.7. Ackersalat putzen, waschen und in einer Salatschleuder trocknen. <p>Italienisches Dressing Ergibt ca. 700ml / 2 Wochen haltbar</p> <p>Zwiebelkonfit, alle Sorten von Essig, Bouillon, Honig, Senf, Salz und Pfeffer in eine grosse Schüssel geben. Mit dem Stabmixer fein pürieren. Den Stabmixer weiterlaufen lassen und zuerst das Sonnenblumenöl, dann das Olivenöl langsam dazu giessen. Basilikum und Majoran zugeben und nochmals mixen, bis Kräuter püriert sind.</p> <p>Anrichten In der Mitte der Teller den Frischkäse verstreichen, das Dressing darüber träufeln. Die Pilze und den Ackersalat abwechselnd darauf verteilen. Radieschen, Champignons, Walnüsse und Croutons über den Salat geben.</p>

Ganze Seezunge auf mediterranem Gemüse (4-Personen)	
Zutaten:	Zubereitung:
<p>1 Seezunge (600–800 g), pfannenfertig 1 Knoblauchzehe Kräuterzweige (Thymian) 20 g Butter Salz Pfeffer Mehl zum Bestäuben 2 Artischocken 20 Cherrytomaten, kurz blanchiert und geschält 20 g Kapern Zitronenfilets, geschnitten 2 Schalotten, gewürfelt 1 Knoblauchzehe, klein geschnitten 4 grosse Tomaten, geschält, entkernt und in Würfel geschnitten Basilikum Salz 2 EL Balsamico 100 ml Bouillon 60 g Butter weisser Pfeffer</p>	<p>Seezunge</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Die Seezunge würzen, mit etwas Mehl bestäuben und in geklärter Butter goldgelb anbraten. Zum Schluss eine Nocke Butter, eine Knoblauchzehe und einen Kräuterzweig dazugeben und die Seezunge damit arrosieren, etwa 5 Minuten lang. Dann den Fisch bei 100 °C Umluft im Ofen ca. 10 Minuten fertig garen. 2. Die Artischockenböden auslösen. Werden sie nicht sofort weiterverarbeitet, in Wasser mit Zitronensaft legen, damit sie nicht anlaufen. Die Böden in Ecken schneiden und in der Pfanne mit etwas Olivenöl goldgelb braten. Salzen, Schalotten und Knoblauch dazugeben. Mit Balsamico ablöschen, mit Bouillon aufgiessen und die Tomaten, Zitronenfilets und die Kapern dazugeben. Butterflocken dazugeben, etwas einkochen lassen. Die frischen Kräuter dazugeben und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. 3. In ein Serviergefäss geben und die ausgelösten Seezungenfilets oder den ganzen Fisch draufsetzen.



Beschwipste Orangen-Erdbeeren mit Vanilleglace (4-Personen)	
Zutaten:	Zubereitung:
400 g Erdbeeren 2 Orangen 30 g Puderzucker 1.5 dl Etter Erdbeerzauber-Likör 4 Kugeln Vanilleglace	<p>1. Die Erdbeeren waschen und je nach Grösse halbieren oder vierteln und in eine Schüssel geben. Die Orangen schälen und filetieren oder würfeln und mit dem Puderzucker und dem Erdbeerlikör zu den Erdbeeren geben. Alles kurz vermengen und einige Stunden kaltstellen.</p> <p>Anrichten Früchte auf vier Teller verteilen. Je eine Kugel Vanilleglace dazugeben.</p>