



**Kochabend 22.08.2025 von Jens Neidhart**

**Dreierlei Crostini**

\*\*\*\*\*

**Dreierlei vom Tatar**

\*\*\*\*\*

**Knusprige Entenbrust mit Schupfnudeln**

\*\*\*\*\*

**Zabaione**

**Wein :**

**Weiss: «ALLESKÖNNER» 2024 (Rheinhessen (D))**

**Schaumwein: « Cava Brut DO Marqués de Cáceres » (Ebro (S))**

**Rot: « Pinot Noir 2023 - Domaine d'O » (Languedoc-Roussillon (F))**

**Knecht: Hanspeter Egli**

## Dreierlei Crostini (4 Personen)

### Zutaten:

#### Erbсен-Minze-Aufstrich:

150 g ausgelöste Erbsen  
Butter zum Dämpfen  
2 EL Wasser  
1 TL Zitronensaft  
1 - 2 EL Pfefferminzblätter, grob gehackt  
2 EL Rahm  
Salz, Pfeffer  
einige Minzzweige zum Garnieren

#### Dörrtomaten-Aufstrich:

100 g getrocknete Tomaten im Öl, abgetropft  
1 - 2 TL Kapern  
¼ - ½ Knoblauchzehe  
½ Bund Basilikum, abgezupfte Blätter  
Pfeffer  
einige Basilikumzweige zum Garnieren

#### Käse-Mandel-Aufstrich:

70 g Hüttenkäse  
Pfeffer  
30 Stk. gesalzene Rauch-Mandeln  
400 g Parisette, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten, getoastet

### Zubereitung:

**Erbсен-Minze-Aufstrich:** Erbsen in der Butter andämpfen, mit Wasser und Zitronensaft ablöschen. Zugedeckt 5-10 Minuten knackig dämpfen. Erbsen samt Flüssigkeit, Minze und Rahm pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Dörrtomaten-Aufstrich:** Alle Zutaten im Cutter oder in der Küchenmaschine zerkleinern.

**Käse-Mandel-Aufstrich:** Hüttenkäse und Pfeffer verrühren. Mandeln im Cutter oder in der Küchenmaschine mahlen. Hüttenkäse auf Crostini aufstreichen, Mandeln darüberstreuen.

Parisettescheiben mit den Aufstrichen bestreichen, mit der entsprechenden Garnitur belegen.



<b>Dreierlei vom Tatar (4 Personen)</b>	
<b>Zutaten:</b>	<b>Zubereitung:</b>
<p><b><u>Rindertatar</u></b>  <b>200g Rinderfilet</b>  <b>(Rindslungenbraten)</b>  <b>2 Essiggurken, ganz fein gehackt</b>  <b>10 Stk. Kapern, fein gehackt</b>  <b>4 g Sardellenpaste</b>  <b>4 g rotes Paprikapulver</b>  <b>Salz</b>  <b>Pfeffer</b>  <b>2 Zwiebel (Schalottenzwiebel), ganz fein gehackt</b>  <b>2 Spritzer Chili (Tabasco)</b>  <b>2-4 g Senf</b>  <b>1 TL Ketchup</b>  <b>Cognac nach Geschmack</b>  <b>2 Eigelb</b>  <b>Schnittlauch</b></p> <p><b><u>Soja-Knoblauch-Ingwer-Marinade</u></b>  <b>4 Zehen Knoblauch</b>  <b>2 dicke Scheibe Ingwer (frisch) fein gewürfelt</b>  <b>etwas roten Zwiebel</b>  <b>Zucker</b>  <b>4 EL Balsamicoessig</b>  <b>schwarzer Sesam</b>  <b>ein Stamperl Sojasauce</b>  <b>Tomatenmark</b>  <b>2 EL Wasser</b></p> <p><b><u>Lachstatar</u></b>  <b>200g frischen Lachs (Sushi-Qualität)</b>  <b>Salz</b>  <b>Pfeffer</b>  <b>Limettensaft</b>  <b>1 Avocado</b>  <b>wenig Chili</b>  <b>5-6 Stangen Thaispargel</b>  <b>Maiskeimöl</b></p>	<p><b><u>Knoblauch-Ingwer-Marinade</u></b></p> <p>Roten Zwiebel, frischen Ingwer und Knoblauch fein würfelig schneiden.</p> <p>Öl in Topf erhitzen, Zwiebel hinzufügen und leicht anbraten, 2 TL Zucker einstreuen, danach etwas Tomatenmark (halber Kaffeelöffel), kräftig durchrühren, wenn es leicht braun wird mit Balsamicoessig ablöschen (4 EL), dann gleich etwas Wasser dazu fügen, (2-3 EL) dann den Ingwer und Knoblauch hinzufügen und mit Sojasauce aufgießen, etwas einkochen lassen und von der Herdplatte nehmen und durchziehen lassen. Zum Schluss – wenn es noch warm ist – ein wenig schwarze geröstete Sesamkörner unterrühren.</p> <p>Ein Teil der Sauce wird später unter die Fischtatars gemengt, den Rest in einem kleinen Schüsselchen bereit stellen, damit man sich nach Belieben noch etwas über das Tatar gießen kann.</p> <p><b><u>Rindertatar</u></b></p> <p>Alle Gewürze, wie Senf, Sardellenpaste, Salz, Pfeffer in den Eidotter einrühren.</p> <p>Die andern Zutaten wie abgebildet in eine Glasschüssel geben (hier fehlt nur noch die Essiggurcken). Das Fleisch in feine Würfel schneiden.</p> <p>Alles zusammen mischen und im Kühlschrank kühlen.</p>

**Thunfischstatar**

**160 g frischen Thunfisch  
(Sushi-Qualität)**

**Salz**

**Pfeffer**

**4 El Creme Fraiche**

**3-4 TL Wasabicreme (aus der  
Tube)**

**Zitronensaft**

**Frische Kresse**

**wer mag kann auch Sesamöl  
untermengen**



**Lachs- und Thungischaratar**

**Danach den Lachs und den Thunfisch in  
feine Würfel schneiden. Die Avocado  
ebenfalls in Würfel schneiden und mit  
Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Ein  
wenig Chili untermengen.**

**Den Fisch jeweils nur wenig pfeffern und  
ein wenig der zubereiteten Marinade  
unterrühren. Zitronen- oder Limettensaft  
erst kurz vor dem Servieren dazu geben,  
da der Fisch sonst gart und grau wird!**

**Wasabicreme: Creme Fraiche mit der  
Wasabipaste, etwas Salz und Zitronensaft  
glattrühren.**

**Salat waschen und mit altem Balsamico,  
etwas Salz und Olivenöl würzen.**

**Anrichten**

**Um eine schöne Herzform zu bekommen,  
habe ich mich bei meinen Keks-  
Ausstechern für Weihnachten bedient.  
Eignet sich hervorragend. Den Lachs auf  
den Avocadowürfeln anrichten.**

**Auf den Thunfisch die Wasabicreme und  
die Kresse drapieren.**

**Das Beef Tatar mit frisch geschnittenem  
Schnittlauch garnieren. Für die frische  
Note noch etwas marinierten Salat als  
Garnitur verteilen.**

<b>Knusprige Entenbrust mit Schupfnudeln (4 Personen)</b>	
<b>Zutaten:</b>	<b>Zubereitung:</b>
<p>4 Entenbrüste Salz Pfeffer Butter</p> <p><u>Gewürzmischung</u></p> <p>Sternanis Zimt Wacholder Lorbeer Nelken Orangenabrieb</p> <p><u>Sauce</u></p> <p>2 Schalotten, in Brunoise Abschnitte von den Entenbrüsten 100 ml Portwein und Sherry 200 ml Kalbsfond Saft und Abrieb von einer Orange 1 Lorbeerblatt 1 Zweig Thymian Salz Pfeffer</p> <p><u>Cicorino rosso</u></p> <p>1 Cicorino rosso Gesottene Butter Puderzucker Balsamico weiss Salz Pfeffer</p> <p>Feigen-Chutney, erwärmt</p> <p><u>Schupfnudeln</u></p> <p>350 g Röseler (am Vortag in der Schale weich gedämpft) 1 Eigelb 25 g Hartweizendunst 25 g Butter, weich Meersalz und Muskatnuss 35-75 g Weismehl</p>	<p><u>Schupfnudeln:</u> Die am Vortag gekochten Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder durch ein Passiersieb streichen. Eigelb, Hartweizendunst, Butter, Salz und Muskat zugeben und vorsichtig untermischen. 35 g Mehl zugeben und die Masse behutsam zu einem glatten Teig vermischen. Ist der Teig sehr feucht, knetet man noch etwas Mehl darunter. Nudeln formen und im Salzwasser kochen.</p> <p><u>Entenbrust:</u> Die Entenbrüste auf der Hautseite rautenförmig einschneiden, wenn nötig von Sehnen und überschüssigem Fett befreien (die Parüren für die Herstellung der Sauce aufbewahren). Die gewürzten Entenbrüste auf der Hautseite in einer heissen Pfanne im eigenen Fett goldbraun anbraten. Die angebraten Entenbrüste auf ein Gitter geben und im auf 160°C Umluft vorgeheizten Ofen 5 – 6 Minuten fertig garen. Vor dem Servieren mindesten 10 Minuten ruhen lassen und dann die Entenbrüste in geschäumter Butter mit etwas Schalotten, Thymian und Lorbeer arrosieren.</p> <p><u>Sauce:</u> Für die Sauce die Entenparüren und Schalotten in der Pfanne andünsten. Mit Portwein ablöschen, mit Orangensaft und Kalbsfond auffüllen, die Gewürze dazugeben und die Sauce etwas einreduzieren. Passieren und mit etwas Butter aufmontieren.</p>



**Cicorino rosso**

Den Cicorino rosso rüsten, etwas Bratbutter in der Pfanne erhitzen und die Blätter in die Pfanne geben. Mit Puderzucker bestäuben, diesen hell karamellisieren lassen, mit Essig ablöschen und würzen.

**Zabaione (4 Personen)**

**Zutaten:**

**2 EL Zucker  
1 Ei  
2 Eigelb  
1 dl Marsala  
½ dl Weisswein  
Frische Beeren**



**Zubereitung:**

- 1. Zucker, Eigelb und Ei in einer dünnwandigen Schüssel, passend auf einen Topf fürs Wasserbad, verrühren.**
- 2. Marsala und Weisswein dazu giessen.**
- 3. Die Schüssel über den Topf mit dem nur leicht siedenden Wasserbad hängen.**
- 4. Die Schüssel darf das Wasser nicht berühren.**
- 5. Mit dem Schwingbesen oder mit einem Handrührgerät 4-5 Minuten rühren, bis die Zabaione schaumig ist und sich Rührspuren abzeichnen.**
- 6. Schüssel vom Wasserbad nehmen, kurziterrühren**
- 7. Sofort servieren. Mit frischen Beeren**