



Kochabend 21.08.2026 von Jens Neidhart

Knecht: Roger Diener

Thon-Rillettes

Wein: - Riesling Silvaner Schaffhausen AOC Margritli

Pochiertes Ei mit Lachs und Meerrettichcreme auf Toast

Wein: Chardonnay - La Vilette

Seeteufel auf Spargel-Nest

Wein: Sauvignon - Blanc La Vilette 2024

Pouletbrüstchen an Apfelchampagner-Sauce

Wein: Merlot - Château Maoir Du Gravoux 2020

Pommes flambées au Calvados

Thon Rillettes (4 Personen)

Zutaten:

1 Dose Thon in Salzlake à 200g, abgetropft 155g
1 kleine Schalotte
1 Bund Schnittlauch
1 TL Senf mit Kräutern
60 g Crème Fraîche
Pfeffer
2 EL Kapern, abgetropft



Zubereitung:

Thon abgiessen und abtropfen lassen.

Schalotte und Schnittlauch fein hacken.

Alles mit Senf und Crème fraîche fein zerdrücken.

Rillettes mit Pfeffer abschmecken.

Baguettsscheiben antoasten, mit Rillettes bestreichen, Kapern darüberstreuen.

Pochiertes Ei mit Lachs und Meerrettichcreme auf Toast (4 Personen)

Zutaten:

4 Eier
 4 EL Weissweinessig
 4 Scheiben Vollkorntoastbrot
 4 EL Creme Fraiche
 4 TL Meerrettich
 4 Scheiben Räucherlachs
 4 Stängel Dill
 Salz und Pfeffer



Zubereitung:

In einer Schüssel Schmand, Meerrettich und die Hälfte des fein gehackten Dills miteinander vermengen und mit Pfeffer und Salz aus der Mühle abschmecken. Beim Dill immer die Stängel mitverwenden, denn da steckt der meiste Geschmack drin.

Wasser mit wenig Weissweinessig erhitzen – nicht kochen lassen!
 Das aufgeschlagene Ei vorsichtig mit dem Suppenlöffel zugig ins Wasser gleiten lassen. Zwei bis vier Minuten im Wasser garen. Mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und mit einem Fingerdruck Konsistenz überprüfen.

Gleichzeitig das Sandwichtoastbrot goldbraun rösten und mit der Creme bestreichen. Darauf dann die Scheibe Räucherlachs legen (Lachsforelle geht auch). Darauf jetzt das pochierte Ei geben und mit dem restlichen Dill bestreuen. Wer mag (und hat) kann jetzt noch einen Hauch frisch geriebenen Meerrettichs darüber geben. Für die Optik noch eine Winzigkeit Salz und Pfeffer darüber mahlen.

Zum Essen zunächst das Ei teilen, damit das warme und flüssige Eigelb über den gesamten Toast fließt.

Seeteufel auf Spargel.Nest (4 Personen)

Zutaten:

35g Butter
 1 Limette
 1 EL Kerbel

 Salz
 Pfeffer
 160g Spargel
 170g Blätterteig
 1 Eigelb
 40 Landrauchschorlen
 200g Seeteufel



Zubereitung:

Butter in einer Schüssel weich werden lassen. Limette heiss abspülen, trockentupfen. Kerbel fein schneiden.

Butter und Kerbel in ein Schüsselchen geben. Limettenschale dazureiben, würzen, gut verrühren.

Spargeln mit dem Sparschäler unterhalb der Spargelspitze bis zum Ende dünn in Streifen abschälen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Spargelstreifen ca. 15 Min. zugedeckt ziehen lassen, gut abtropfen. Spargelspitzen längs halbieren.

Blätterteig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von ca. 20 x 30 cm auswallen. In 6 Quadrate à je 10 cm schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Eigelb mit wenig Wasser verdünnen. Teigländer damit bestreichen.

Landrauchschorlentrenchen falten, auf die Mitte der Teigstücke legen. Spargelstreifen zu 6 Nestchen formen, mit den Spargelspitzen auf den Schinken legen.

Fisch in ca. 4 cm grosse Stücke schneiden, salzen. Je 1 Fischstück auf die Spargeln legen, Kerbelbutter darauf verteilen. Ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens backen.

Pouletbrüstchen an Apfelchampagner-Sauce (4 Personen)

Zutaten:

500g Pouletbrust
 Salz
 Pfeffer
 2 EL Bratbutter
 ½ dl Noilly Prat
 1 Zwiebel
 2 Äpfel, säuerliche Art
 1 EL gehäufte Butter
 1 gestrichener Esslöffel Zucker
 2 dl Apfelchampagner
 2 dl Rahm
 1 Esslöffel Senf
 ½ Bund Kerbel
 200g Bandnudeln



Zubereitung:

Den Backofen auf 70 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen

Jedes Pouletbrüstchen in 6 Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen

In einer Bratpfanne die Hälfte der Bratbutter kräftig erhitzen. Die Hälfte der Pouletstücke auf grossem Feuer auf der ersten Seite gut 1 Minute, auf der zweiten Seite nur noch gerade 30 Sekunden anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 70 Grad warmen Ofen etwa 45 Minuten nachgaren lassen. Die zweite Portion Pouletstücke auf die gleiche Weise anbraten

Den Bratensatz mit dem Noilly Prat auflösen und diesen zur Hälfte einkochen lassen. Durch ein feines Siebchen giessen, um Verbranntes zu entfernen, und beiseitestellen.

Die Schalotte schälen und fein hacken. Die Äpfel schälen, vierteln entkernen und in Schnitze schneiden.

In einer weiten Pfanne die Butter erhitzen. Die Apfelschnitze hineinlegen, mit dem Zucker bestreuen und so lange braten, bis sie leicht karamellisiert sind. Auf einen Teller geben.

Die Schalotte in den Bratensatz geben und kurz dünsten. Mit dem beiseite gestellten Bratensatz und dem Apfelchampagner ablöschen und gut zur Hälfte einkochen lassen. Dann den Rahm sowie den Senf beifügen und die Sauce nochmals reduzieren, bis sie leicht cremig bindet.

Inzwischen den Kerbel hacken.

	Die Sauce nochmals aufkochen, mit Salz und Pfeffer soweit wenn nötige mit wenig Zitronensaft abschmecken. Die Äpfel hineinlegen und noch gut heiss werden lassen. Alles über die Pouletstücke geben, mit dem Keber bestreuen und sofort servieren. Zum anrichten Bandnudel in Salzwasser zubereiten
--	---

Pommes flambées au Calvados (4 Personen)

Zutaten:

4 Äpfel
 Wenig Zitronensaft
 Bratbutter
 4 EL Zucker
 0.5dl Calvados
 4 Kugeln Vanilleglace



Zubereitung:

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und quer in Scheiben schneiden. Mit wenig Zitronensaft beträufeln.

Bratbutter erhitzen, Äpfel hineinlegen und unter mehrmaligem Wenden goldgelb braten bis die Äpfel gar sind. Zucker darüber streuen, mischen. Äpfel weiter braten, bis sich der Zucker aufgelöst hat resp. leicht caramelisiert.

Calvados darüber giessen und mit einem Streichholz anzünden, Äpfel flambieren.

Äpfel mit Vanilleglace auf Desserttellern anrichten, Flüssigkeit darüber giessen.