

Zu Tisch: Im Schweizer Jura

 arte.tv/de/articles/zu-tisch-im-schweizer-jura

Die Rezepte der Sendung

Absinth-Eis-Soufflé

Dieser alkoholische Nachtisch wurde dem Feinschmecker François Mitterrand serviert, als der Absinth noch verboten war. Der Präsident ließ es sich schmecken, der Koch wurde aber vor die Justiz zitiert. Dieses Risiko müssen sie heute nicht mehr eingehen, um ihre Gäste zu verführen!

Zutaten

- 3 Eier
- 80 g Zucker
- 8 g Vanillezucker
- 250 ml süße Sahne
- 60 ml Absinth

Zubereitung

Die Eier trennen. Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Den Absinth einfließen lassen und unterrühren.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter die Eigelbmasse heben.

Die Sahne steif schlagen und mit der Eimasse vermischen.

Diese dann in Portionsschälchen füllen, mit Folie abdecken und gefrieren. Bei kleinen Portionsschalen genügen 5 Stunden in der Kühltruhe. Dann ist das Soufflé noch cremig und nicht hart gefroren.

Tipp: Servieren Sie das Soufflé mit etwas geriebener schwarzer Schokolade.



Absinth-Eis-Soufflé

Absinth-Forellenfilets

Mit diesem Gericht kann man den Geschmack des Wermuts kennenlernen, auch wenn man keinen Alkohol mag – durch das Flambieren verbrennt der Alkohol und nur der Kräutergeschmack des Absinths bleibt.

Tipp: Stellen sie vor dem Flambieren unbedingt den Dunstabzug ab, sonst kann eine Stichflamme entstehen und die Dunstabzugshaube in Brand setzen.

Zutaten

- 2 Forellenfilets à 300 g (küchenfertig)
- 100 ml Absinth
- Butter
- 100 ml Hühnerbrühe
- 300 g Karotten
- 25 ml Honig
- 6 Frühlingszwiebeln
- 1 unbehandelte Zitrone
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Die Karotten waschen, schälen und in breite Streifen schneiden. Die Hühnerbrühe mit den Karottenstreifen in einer großen Pfanne zum Kochen bringen. Die Karotten salzen und pfeffern und ca. 8 Minuten garen. Den Deckel abnehmen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Honig und etwas Butter hinzugeben und das Gemüse schwenken, bis die Karotten glänzen.

In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln waschen, die äußere Schale abnehmen und der Länge nach vierteln. Zitrone waschen und in dicke Scheiben schneiden. Etwas Butter in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln und Zitronen 2 Minuten unter gelegentlichem Rühren anbraten, anschließend ca. 5 Minuten bei geschlossenem Deckel garen lassen. Das Gemüse warm stellen.

Die Forellenfilets kurz unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocknen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Filets ca. 5 Minuten auf der Hautseite anbraten. Abschließend den Absinth darüber schütten und flambieren.



Absinth-Forellenfilets

Fondue halb-halb

Diese Variante des Schweizer Nationalgerichts verdankt ihren Namen der anteiligen Verwendung zweier Käsesorten, dem Greyerzer und dem Vacherin Fribourgeois. Wie bei jedem Fondue braucht man neben einem Fonduetopf für jeden Gast eine lange, spitze Fonduegabel, mit der er sein Brot in den flüssigen Käse tauchen kann.

Zutaten

- 400 g Greyerzer
- 400 g Vacherin Fribourgeois

- 2 Knoblauchzehen
- 300 ml Weißwein
- 30 ml Kirschwasser
- 15 g Maisstärke
- etwas Speisenaatron
- schwarzer gemahlener Pfeffer
- 500 g Baguette

Zubereitung

Das Brot in 2 bis 3 cm große Würfel zerschneiden.

Die Knoblauchzehen abziehen und mit einer Zehe den Fonduetopf ausreiben. Den Rest des Knoblauchs kleinhacken. Den Käse grob reiben und in einen Topf geben. Mit Maisstärke und Natron bestreuen, den restlichen Knoblauch dazu geben, den Weißwein und das Kirschwasser dazu gießen. Erhitzen und so lange rühren, bis der Käse geschmolzen ist.

Den Fonduetopf auf einem kleinen Spiritusbrenner servieren, damit das Fondue während des Essens heiß und flüssig bleibt.

Mit Fonduegabeln das Brot aufspießen und im Käsefondue wenden.

Tip: Geben Sie dem flüssigen Käse eine Prise Backnatron bei, dann wird das Fondue leichter bekömmlich. Als Beilage empfiehlt sich Bündner Fleisch.



Fondue halb-halb

