



Kochabend vom 6. Januar 2015  
Michel König's Feuertaufe

## Menu

Solothurner Wysuppe

Lachssteak auf Lauch-Kartoffel-Gemüse

Mohrenkopf-Törtli

## Vorspeise: Solothurner Wysuppe

Zutaten für 4 Personen

Vorbereitungszeit: ca. 40 Minuten

### Zutaten

- 40 g Butter
- ½ Zwiebel
- ½ Karotte
- ½ Lauchstengel
- 2 EL Mehl
  
- 3 dl Weisswein
- 3 dl Wasser
  
- 2 EL Hühnerbouillon
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig frischer Thymian
  
- 1 dl Halbrahm
- 2 Eigelb
- Schnittlauch
  
- 200 g Blätterteig
- 1 Eigelb



### Zubereitung

Die halbe Zwiebel hacken, die geschälten Gemüse in kleine (2 x 2 mm) Würfel schneiden. 40 g Butter in die Pfanne geben, Zwiebel beifügen und leicht blond anschwitzen. Gemüse kurz mitdämpfen; mit Mehl bestäuben.

Weisswein und Wasser zugeben, langsam aufköcheln.

2 EL Hühnerbouillon und restliche Zutaten (Lorbeerblatt und Thymian) begeben und 10 min. köcheln.

Den Rahm mit dem Eigelb verklopfen und unter Rühren in die Bouillon geben. Aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Suppe in feuerfeste, nicht zu grosse Tassen füllen, den fein geschnittenen Schnittlauch darüber streuen und auskühlen lassen. Den Ofen auf 200° C vorheizen.

Aus dem Teig Rondellen ausstechen, die im Durchmesser etwa 4 cm grösser als die Tassen sind. Die Tassenränder mit Eigelb bestreichen und den Teig locker darüber legen. Den Teig an der Aussenseite leicht andrücken. Mit Eigelb bestreichen und das Ganze während ca. 15 min. backen.

## Hauptspeise: Lachssteak auf Lauch-Kartoffel-Gemüse

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

### Zutaten

- 500 g Lauch
- 500 g festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 1 dl trockener Weisswein
- 2 dl Bouillon
- 1 Becher Saucenhalbrahm à 1,8 dl
- Salz
- Pfeffer
  
- 2 EL Butter
- 2 EL Zitronensaft
- 4 Lachssteaks à ca. 200 g



### Zubereitung

#### Gemüse:

Lauch längs halbieren, Strunk entfernen, waschen und in dünne Streifen schneiden.

Kartoffeln schälen und kleine (1,5 x 1,5 cm) Würfel schneiden. Zwiebel hacken.

Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Zwiebel begeben und ca. 1 min. dünsten.

Lauch begeben und mitdünsten.

Mit Wein ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen.

Kartoffeln begeben. Mit Bouillon ablöschen. Zudeckt ca. 15 min. dünsten, bis die Kartoffeln weich sind. Wenn nötig, etwas Bouillon nachgiessen.

Saucenhalbrahm zum Lauch-Kartoffel-Gemüse giessen und 5 min. einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Lachs:

Die Lachssteaks trocken tupfen, salzen und pfeffern.

Die Butter in einer Bratpfanne erhitzen und den Zitronensaft einrühren.

Lachssteaks darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 5 min. braten.

#### Anrichten:

Lachs auf dem Lauch-Kartoffel-Gemüse anrichten.

## Dessert: Mohrenkopf-Törtli

Zutaten für 4 Personen

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

### Zutaten

Petite Beurres  
1 Banane  
2 dl Halbrahm  
150 g Magerquark  
4 Mohrenköpfe



### Zubereitung

Petite Beurres zerkleinern und in 4 Gläser verteilen.

Die Banane in dünne Scheiben schneiden und auf die Petite Beurres verteilen.

Schlagrahm steif schlagen und den Magerquark daruntermischen.

Mohrenkopfbödeli abschneiden und zur Seite legen.

Restliche Mohrenköpfe unter die Masse mixen.

Die Masse auf die Bananen verteilen. Mit den Bödeli garnieren und für ca. 2 – 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

Rezept passend zum Bild: Mohrenkopf-Torte

1 Biscuitboden  
3 – 5 Bananen halbieren und auf den Boden verteilen  
3,5 dl Schlagrahm steif schlagen  
250 g Magerquark unter den Rahm mischen  
6 Mohrenköpfe Mohrenkopfbödeli abschneiden und zur Seite legen.  
Restliche Mohrenköpfe und die Masse mixen.  
Die Masse auf die Bananen verteilen.  
Mit den Bödeli garnieren und für ca. 2 – 3 Std. kühlstellen.

habsburg**er**chuchi

club kochender männer ebikon