

54. Kochabend
Freitag, 07.02.2014
Abendchef: Gian-Nuot Tschander



Vorspeise I

Karottensuppe mit Miesmuscheln

.....

Vorspeise II

Safranfarfalle mit kleinem Gemüse

.....

Hauptgang

Ragout vom Schweine Filet
und Wintergemüse
mit Kümmel

.....

Dessert

Crêpes von der Passionsfrucht

Vorspeise I

Karottensuppe mit Miesmuscheln

4 Personen

Zutaten für die Karottensuppe

3/3 l leicht gesalzene Hühnerkraftbrühe
Ca. 6 mittlere geschälte Karotten
Ca. 50 g Butter
1 gute Prise Zucker

Zutaten für die Miesmuscheln

Ca. 30 Miesmuscheln
½ Glas Weisswein
1 kleines Zweiglein Thymian
1 Knoblauchzehe
Einige Petersilienstengel
Etwas geschnittene Petersilie



Für die Karottensuppe

Zwei der Karotten in Brunoise * schneiden und für die Einlagen beiseite stellen. Die restlichen Karotten eher grob aufschneiden und in einem Topf mit der Butter und m Zucker sowie etwas Salz für drei bis vier Minuten dünsten. Mit der Hühnerkraftbrühe aufgiessen und für weitere zehn Minuten leicht kochen. Danach im Mixer ca. zehn Sekunden mixen und durch ein Sieb passieren.

Für die Miesmuscheln

Die Miesmuscheln putzen * und waschen. In einem Topf mit dem Weisswein, dem Knoblauch, dem Thymian und den Petersilienstengeln zugedeckt ca. fünf Minuten bei guter Hitze kochen lassen. Dabei ab und zu etwas schütteln, damit sich die Muscheln schneller öffnen. Nicht zu lange kochen, da das Muschelfleisch sonst zäh wird. Etwas abkühlen lassen und dann aus der Schale nehmen. Man kann die Muscheln auch einige Zeit vorher kochen, aus der Schale nehmen und im durch ein Tuch gesiebten Muschelsaft bereitstellen.

Fertigstellung

Die Karottenbrunoise in ein wenig Butter mit einer Prise Salz ganz kurz dünsten und mit der Karottensuppe aufgiessen, einmal aufkochen und eventuell abschmecken.

Die Muscheln wenn nötig erhitzen die geschnittene Petersilie dazugeben und vermischen. Die Karottensuppe mit ca. 6 bis 7 Stück Miesmuscheln pro Person servieren.

Vorspeise II

Safran Farfalle mit kleinem Gemüse

4 Personen

Zutaten für den Teig

200 g Mehl
50 g feiner Hartweizengriess
4 Eigelb
1 ganzes Ei
2 EL Olivenöl
Salz



Zubereitung für den Teig:

Alle Zutaten zu einem glatten und festen Teig kneten und diesen mindestens eine halbe Stunde oder länger an einem kühlen Ort ruhen lassen. In Klarsichtfolie einwickeln.

Zutaten für die Safransauce:

½ kg Hühnerknochen oder Hühnerkarkassen
(Flügel, Häuse usw.)
½ Zwiebel
½ Karotte
½ Lauch (nur das Grüne)
Einige Petersilienstengel
4-5 Champignons
½ Knoblauchzehe
1 Stückchen Lorbeerblatt
1 Briefchen Safran (0.25 g)
Wenn möglich Safranfäden
½ Glas leichter Rot- oder Weisswein
3 EL Sahne
Ca. 30 g Butter
1 TL Parmesan gerieben

Zubereitung für die Safransauce

Die Hühnerknochen oder Karkassen etwas zerkleinern und in einem weiten Topf mit gutem Olivenöl bei eher kräftiger Hitze goldbraun werden lassen. Das geschnittene Gemüse sowie die Champignons und das Lorbeerblatt dazugeben und für eine Weile zusammen dünsten. Das Safranpulver dazugeben mit dem Wein ablöschen und total einkochen lassen. Dabei ab und zu umrühren und mit eiskaltem Wasser gut bedeckt aufgiessen. Eine Prise Salz dazugeben und für ca. dreissig Minuten leicht köcheln lassen. Anschliessend durch ein Tuch passieren und auf ca. ein Fünftel reduzieren.

Zutaten für das Gemüse:

1 Karotte
½ Lauch (nur das innere Hellgrüne)
1 Sellerieknolle kleine

Zubereitung für das Gemüse:

Das Gemüse putzen. Wenn möglich mit der Aufschnittmaschine (ausser den Lauch) in nicht zu dünne Scheiben schneiden und dann in Rauten (diagonalförmig). Beim Schneiden derselben die Scheiben übereinanderschichten, damit es schneller geht.

Für die Farfalle

Den Nudelteig mit dem Wallholz auswallen nicht zu dünn und sofort in Rechtecke zu ca. 3 x 5 cm schneiden. Diese übereinanderlegen und mit Klarsichtfolie zudecken, damit sie nicht austrocknen. Jedes dieser Rechtecke mit der Hand zu Farfalle formen, dabei gut zusammendrücken, damit sie später beim kochen nicht auseinanderfallen. Auf ein Haarsieb oder Gitter zum Trocknen legen.

Wenn man sich nicht soviel Zeit nehmen will oder kann, dann kann man eventuell als Basis für die Safransauce eine Hühnerkraftbrühe verwenden. Mit dieser so verfahren wie mit der Hühnersauce.

Bei Zeitmangel darf man Farfalle auch kaufen, anstatt sie selber zu machen.

Fertigstellung

Zur reduzierten Sauce die Sahne und die Safranfäden geben, aufkochen lassen und die kalte Butter dazugeben. Sobald das Ganze noch einmal aufkocht, im Mixer oder mit dem Mixstab aufmixen.

Die Farfalle in Salzwasser al dente kochen absieben und in der Safransauce in einem flachen Topf unter fast dauerndem Rühren so lange weiterkochen, bis die Sauce mit den Nudeln zu binden beginnt.

In dieser Zeit das Gemüse in einem Topf mit ein wenig Butter und Salz für ca. zwei Minuten knackig dünsten. Die Farfalle vom Feuer nehmen, den Parmesan, Pfeffer aus der Mühle und das Gemüse dazugeben und gut vermischen, probieren, eventuell nachsalzen und sofort servieren.

Ragout vom Schweine Filet

4 Personen

Zutaten

4 Schweinefiletlenden oder ein Filet zu ca. 800 g

Für die Sauce;

Parüren * von den Filets

1 Schalotte oder 1 Stück Zwiebel

1 Kleiner Stück Lauch

Einige Petersilienstengel

1 Knoblauchzehe

½ Glas Rotwein

1 TL Kümmel

Ca. 30 g kalte Butter

Für das Gemüse

½ kleiner Weisskohl

1 Broccoli

4 Karotten

Ca. 6 Stück Sprossenkohl

2 Kartoffeln

Ca. 8 Champignons



Die Schweinefilets mit einem kleinen, scharfen Messer sauber zu putzen. Die Parüren für die Sauce aufbewahren. Das Schweinefilet in ca. 3 cm grosse Würfel schneiden, auf ein Tablett geben, mit Klarsichtfolie zudecken und kalt stellen.

Für die Sauce

In einem eher weiten und sehr heissen Topf die Parüren mit ein wenig Öl goldbraun anbraten. Die Hitze etwas reduzieren, das geschnittene Gemüse dazugeben, kurz mitrösten und mit dem Rotwein ablöschen. Diesen bis zur Gänze einkochen lassen, dabei öfter umrühren. Dann mit eiskaltem Wasser gut gedeckt aufgiessen, eine Prise Salz dazugeben und für ca. dreissig Minuten leicht köcheln lassen. Anschliessend durch ein Sieb passieren und auf ca. ein Fünftel reduzieren.

Gemüse

4 Personen

Das Gemüse Belieben schneiden oder turnieren*. Die Karotten, den Sprossenkohl, die Broccoli rösten und den Weisskohl, die Broccoli rösten und den Weissweinkohl, die Broccoli rösten

und den Weisskohl in gut gesalzenem Wasser, getrennt voneinander, knackig kochen. Dabei das grüne Gemüse für einige Sekunden in eiskaltem Wasser abschrecken. Die Karotten auf ein Tablett geben.

Die Kartoffeln im kochenden Wasser kurz blanchieren* und anschliessend in einer heisse Pfanne mit ein wenig Olivenöl langsam goldbraun garen. Nach einiger Zeit die Champignons dazugeben und mit fertigaren. Dabei immer wieder schwenken und zum Schluss salzen.

Am besten wäre es, die Kartoffeln und die Champignons erst kurz vor Gebrauch zu garen.

Fertigstellung

In die reduzierte, kochende Sauce die kalte Butter einschwenken und den Kümmel dazugeben.

Das Gemüse, ausser Kartoffeln und Champignons, zusammen in einer eher weiten Topf geben und
mit

einem nussgrossen Stück Butter und einigen Tropfen Wasser vorsichtig erhitzen. Wenn nötig, Kartoffeln und Champignons ebenso erhitzen.

Das Fleisch salzen, leicht pfeffern und in einer sehr heissen Pfanne mit ein wenig Olivenöl für ca. eine Minute sautieren*, so dass die Stücke auf allen Seiten goldbraun werden. Nach einiger Zeit sollte man ein Stück probieren, um zu sehen, ob das Fleisch in der Mitte rosa ist.

Das Fleisch und das Gemüse als Ragout mit der Kümmelsauce anrichten und sofort servieren.

Crêpes von der Passionsfrucht

4 Personen

Zutaten

Für die Creme

2 Eigelbe

50 g Staubzucker

8-10 Passionsfrüchte

1 und ½ Blatt dicke Gelatine (8g)

150 g Rahm (Schlagsahne)

2 Eiweiss

20 g Staubzucker



Für die Crêpes

150 g Milch

1 gehäufter EL Mehl

2 Eier

Eventuell 1 Papaya

Zubereitung Creme

Die Passionsfrüchte halbieren und mit Hilfe eines Teelöffels das Fruchtfleisch direkt in einem Mixer schaben. Drei bis vier Sekunden mixen und dann durch ein Sieb in einem Behälter passieren. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen.

Zu den Eiweiss die 20 g Staubzucker geben und kalt stellen.

Die Sahne halbsteif schlagen und kalt stellen.

Die Eigelb mit den 50 g Staubzucker und einigen Tropfen vom Passionsfruchtsaft in einer weiteren Metallschüssel cremig rühren. Vier bis fünf Esslöffel Passionsfruchtsaft in einem Töpfchen erhitzen, vom Feuer nehmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen, gut verrühren und zur Eigelbmasse rühren.

Zum Eiweiss eine Prise Salz geben und steif schlagen. Die Schlagsahne mit dem Eiweiss vorsichtig vermengen und beides zur Eigelbmasse geben. Vom Passionsfruchtsaft ca. vier bis fünf Esslöffel zurückbehalten. Den restlichen Saft ebenso zu der Eigelbmasse geben und alles vorsichtig mit einer Gummispachtel unter die Eigelbmasse heben. In derselben Schüssel, mit einer Klarsichtfolie zugedeckt, für mindestens zwei Stunden kalt stellen.

Wenn man diese Creme in Form von einer Bavarose * machen möchte, dann kann man sie einfach nach Fertigstellung in Timbalförmchen* abfüllen und kalt stellen.

Milch und Mehl in den Mixer geben und kurz mixen. Eine Prise Salz, einen Teelöffel Zucker sowie die zwei Eier dazugeben und ca. zehn Sekunden mixen. Eine kleine, wenn möglich beschichtete Pfanne heiss werden lassen, mit Butter ein wenig ausstreichen und darin eher dünne Crêpes machen. Diese einzeln auf ein Tablett legen und kurz erkalten lassen.

Fertigstellung

Die gestockte Passionsfruchtcreme in einen Spritzsack mit einer runden Tülle geben kreisförmig auf die Crêpes aufspritzen, dann vorsichtig eine Hälfte über die andere schlagen und zugedeckt bis zum Gebrauch kalt stellen.

Zu den vier bis fünf Esslöffeln beiseite gestelltem Passionsfruchtsaft zwei bis drei Esslöffel Wasser sowie einen halben Esslöffel Zucker geben und zum Kochen bringen, aber nicht kochen lassen. Sobald der Saft dickflüssig wird, vom Feuer nehmen und erkalten lassen.

Als kleine Beilage kann man aus einer Papaya mit einem Parisienneausstecher kleine runde Kugeln stechen oder Würfel schneiden.

Den Passionsfruchtcrêpes eventuell mit einem grossen runden Ausstecher Form geben und mit Passionsfruchtsaft und der Papaya anrichten.

En Gueta wünscht Gian Nuot Tschander