

61. Kochabend
Freitag, 03.10.2014
Abendchef: Jörg Steiner

Trockenfleisch-Carpaccio mit Nüssen und Honig

Gagliole Bianco 2011, Toskana
.....

Apfel-Kartoffel-Suppe mit Meerrettich und geräucherter Forelle

Gagliole Bianco 2011, Toskana
.....

Lamm in der Peperoncinihülle an Koriander-Kokos-Sauce

Castelrotto Ticino Riserva 2009, Tamborini
.....

Feine Himbeer-Roulade

Moscato d'Asti DOCG 2012, Braida Piemont

Trockenfleisch-Carpaccio mit Nüssen und Honig

4 Portionen

ZUTATEN

120g Trockenfleisch
1 kleine Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl
2 EL Zitronensaft
1 ½ TL Rosmarinhonig
Fleur de sel
Pfeffer aus der Mühle
60g Macadamia-Nüsse
Madras Curry
¼ Bund glattblättrige Petersilie



ZUBEREITUNG

1. Trockenfleisch auf Tellern oder einer Platte anrichten, Knoblauch zum Öl pressen. Mit Zitronensaft, Honig, wenig Fleur de sel und Pfeffer zu einem Dressing rühren.
2. Nüsse grob hacken. In einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett rösten, bis sie leicht Farbe annehmen. Nüsse noch heiss mit Curry würzen und auskühlen lassen.
3. Petersilienblättchen von den Stielen zupfen. Trockenfleisch mit Dressing beträufeln. Nüsse und Petersilie über das Carpaccio streuen. Dazu passt Weissbrot.

Apfel-Kartoffel-Suppe mit Meerrettich und geräucherter Forelle

Für 6-8 Personen als Vorspeise

ZUTATEN

1 Zwiebel
1 Esslöffel Butter, gehäuft
1 dl Portwein, weiss
1 dl Most, sauer
2 Äpfel, säuerlich
100 g Kartoffeln, mehlig kochend
7 dl Gemüsebouillon
2 Forellenfilets, geräuchert
3 Zweige Dill
1 dl Rahm
2 Esslöffel Meerrettichpaste, aus dem Glas
Salz, Pfeffer, aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
2. In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Mit dem Portwein und dem Most ablöschen und kurz kochen lassen.
3. Inzwischen die Äpfel und Kartoffeln schälen. An einer Bircherraffel direkt in die Suppe reiben. Die Bouillon beifügen und die Suppe zugedeckt 15 Minuten kochen lassen.
4. Die Forellenfilets in Würfel schneiden. Den Dill fein hacken.
5. Den Rahm und die Meerrettichpaste zur Suppe geben und diese mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Suppe nochmals aufkochen und in Suppentellern oder Tassen anrichten. Die gewürfelten Forellenfilets dazugeben und alles mit Dill bestreuen. Sofort servieren.

Lamm in der Peperoncinihülle an Koriander-Kokos-Sauce

4 Personen

ZUTATEN

2 Peperoncini
1 Zwiebel, klein
1 Bund Petersilie, glattblättrig
2 Esslöffel Zitronensaft
2 Esslöffel Olivenöl
600 g Lammrückenstück
Salz, Pfeffer, aus der Mühle

Sauce

0.5 Bund Koriander
3 Zweige Minze
1 Teelöffel Koriander, gemahlen
1 Becher Crème fraîche
1 dl Kokosmilch
1 Esslöffel Zitronensaft
Salz, Pfeffer, aus der Mühle

Gemüse

1 Schalotte
1 Teelöffel Olivenöl
400 g Kefen
0.5 dl Gemüsebouillon
Salz, Pfeffer, aus der Mühle



ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
2. Die Peperoncini halbieren, entkernen und hacken. Die Zwiebel schälen und hacken, ebenfalls die Petersilie. Im Cutter diese gehackten Zutaten mit Zitronensaft und Olivenöl zu einer Paste pürieren.
3. Die Lammrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen. In einer gut vorgeheizten Pfanne die Filets auf der ersten Seite 2 Minuten anbraten, wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls 2 Minuten anbraten. Die bereits angebratene Oberseite mit der Peperoncino-Paste bestreichen. Die Filets in den 80 Grad heissen Ofen auf die vorgewärmte Platte geben und 60 Minuten nachgaren lassen.
4. Für die Sauce Koriander- und Minzeblättchen abzupfen und fein hacken. Die Kräuter zusammen mit gemahlenem Koriander, Creme fraîche, Kokosmilch und Zitronensaft verrühren und mit Salz sowie Pfeffer würzen.
5. Für die Kefen die Schalotte schälen und fein hacken. Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, die Schalotte darin andünsten, dann die Kefen und die Bouillon beifügen und das Gemüse zugedeckt kurz dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Kefen auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Lammrückenfilets in dicke Scheiben schneiden und mit der Joghurtsauce zu den Kefen anrichten. Sofort servieren.

Feine Himbeer-Roulade

4-6 Personen

ZUTATEN

4 Eier (Eigelb und Eiweiss getrennt)
70 g Zucker
70 g Mehl
etwas ausgekratztes Vanille-Mark
Zitrone (Schale)

Füllung

1,8 dl Vollrahm
250 g Himbeeren
Zucker
Nach Belieben zerbröselte Meringues und fein geschnipselte frische Minze

ZUBEREITUNG

1. Die 4 Eigelb mit dem Zucker, dem Vanille-Mark und etwas Zitronenschale (geraspelt) so lange schaumig rühren, bis die Zucker-Ei-Masse ganz hell ist.
2. Das Eiweiss steif schlagen und dann portionenweise und abwechselnd das steif geschlagene Eiweiss und das gesiebte Mehl sorgfältig unter die Zucker-Ei-Masse ziehen. Den Teig auf ein mit einem Backpapier ausgelegtes, rechteckiges Backblech giessen. Mit einem Spachtel gleichmässig rechteckig ausstreichen (etwa 1 cm)..
3. Das Biskuit im Ofen bei gut 180 Grad etwa 10 Minuten backen, bis es eine leicht hellbraune Farbe angenommen hat. Achtung: Das Biskuit auf keinen Fall zu dunkel backen. Hartes Biskuit lässt sich kaum mehr zu einer Roulade rollen.
4. Das gebackene Biskuit noch warm auf ein mit Kristallzucker bestreutes Backpapier stürzen. Das Backpapier mit dem das Biskuit gebacken worden ist entfernen. Und den Teig noch warm und ohne Füllung mit Hilfe des mit Zucker bestreuten Backpapiers zu einer Roulade rollen, mit einem Küchentuch abdecken und gut auskühlen lassen.
5. Für die Füllung den Vollrahm sehr steif schlagen, mit Zucker und nach Belieben mit zerbröselten Meringues und einigen fein geschnipselten Minzen-Blättern vorsichtig mischen.
6. Die ausgekühlte Roulade wieder auseinander rollen und die Füllung mit einem Spachtel gleichmässig auf das Biskuit streichen (nicht ganz bis an die Ränder ausstreichen). Dann mit Hilfe des Backpapiers das bestrichene Biskuit zu einer Roulade formen. Das Backpapier während des Rollens der Roulade sorgfältig entfernen. Die Roulade mit einer Plastik-Folie abdecken und einige Stunden in den Kühlschrank stellen.
7. Vor dem Servieren die Roulade mit Puderzucker bestreuen. Ganz oder in 3 - 4 cm dick geschnittenen Stücken servieren. Mit einigen Himbeeren und einem Minzenblatt dekorieren.

Ä Guetä wünscht Jörg