

113. Kochabend
Freitag, 6. September 2019
Abendchef: Mike Ritter

**Zweierlei Spiessli mit
Melone-Mozzarella-Salami und
Hartkäse-Trockentomate-Olive**

Sauvignon Blanc Castelfeder 2018
Raif

Gemüsebouillon mit Flädle

Kohlrabi-Salat mit Radieschen und geräuchertem Wildlachs

**Coq au Vin
Ratatouille
Farbiger Kartoffelstock**

Vino Nobile di Montepulciano 2015
Poliziano

Jogurt-Mousse mit Passionsfrucht

Spiessli (Zahnstocher) mit Melone-Mozzarella-Salami und Hartkäse-Trockentomate-Olive

Kleine Basilikumblätter darüber streuen

Je nach Belieben wenige Tropfen Olivenöl und Crema di Balsamico



Gemüsebouillon mit Flädle

4 Personen

2 EL Butter, zum Braten
2 Eigelb
100 g Mehl
1 dl Milch
1 dl Wasser
¼ TL Salz
1 Suppengemüse
1 l Gemüsebouillon
etwas Schnittlauch

Für den Pfannkuchen-Teig verrührt man alle Zutaten zu einer homogenen Masse. In einem Schuss Öl wird nun ein Schöpfer Teig gebraten, gewendet und aus der Pfanne genommen, so mit dem ganzen Teig vorgehen. Die Crêpe nun einzeln einrollen und in ca. 5mm dünne Spiralen schneiden und Beiseite stellen.

Das Suppengemüse waschen und klein schneiden und der Suppe unterrühren. Die Suppe sollte etwa 30 Minuten kochen. Zum Servieren eine Handvoll Flädle und Schnittlauch in ein Suppenteller begeben und mit der Suppe begiessen.

Kohlrabisalat mit geräuchertem Lachs

4 Personen



- 1 EL grobkörniger Senf
- 4 EL Kräuteresig vermischt mit Wasser und Bouillon
- 3 EL Olivenöl
mit Pfeffer abschmecken
- 2 Kohlrabi in kleine Würfel schneiden
- wenige Heidelbeeren zum Dekorieren
- 8 Radiesli, in feinen Scheiben
- 1 Bund Dill, grob geschnitten
- 1 Bund glattblättrige Petersilie, grob geschnitten
- 150 g geräucherter Wildlachs

Senf, Essig, Bouillon und Öl verrühren und pfeffern
Kohlrabi, Radiesli und Kräuter in die Salatsauce geben, mischen
Salat mit Heidelbeeren und Lachs garnieren

Coq au vin

4 Personen



- 4 Pouletschenkel
- Paprika, Salz und Pfeffer
- Mehl zum Wenden
- 1 Zwiebel
- 1-2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 1 Stängel Salbei
- 2-3 Lorbeerblätter
- 30 g Bratbutter
- 2 EL Tomatenpüree
- 2 dl kräftige Hühnerbouillon
- 2 dl kräftiger Rotwein
- 1 EL Maizena
- Küchengarn

Die Haut bei den Pouletschenkel abziehen, waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Pouletschenkel im Mehl wenden.

Rosmarin, Thymian, Salbei und Lorbeerblätter abbrausen und trocken schütteln. Die Kräuter mit Küchengarn zu einem Sträusschen zusammenbinden.

Die Bratbutter in einem Schmortopf (oder in einer Bratpfanne) erhitzen, die Pouletstücke darin bei mittlerer Hitze rundum 4-5 Minuten kräftig anbraten.

Tomatenpüree unterrühren und kurz mit dem Poulet anrösten.

Zwiebel in den Schmortopf geben und 4-5 Minuten mitbraten.

Kräutersträusschen auf das Poulet legen.

Die Bouillon anrühren und das Fleisch damit ablöschen. Rotwein dazu giessen und aufkochen. Das Fleisch zugedeckt bei schwacher - mittlerer Hitze ca. 1 Stunde schmoren.

Pouletstücke herausnehmen und warmhalten. Kräuter entfernen. Sauce offen ca. 6 Minuten einkochen lassen, bei Bedarf salzen und pfeffern. Maizena mit etwas Wasser anrühren, unter die Sauce rühren und kurz aufkochen. Anschliessend das Fleisch und die Sauce wieder in den Schmortopf geben.

Bunter Kartoffelstock

6 Personen

1 kg mehlig kochende Kartoffel geschält, in Stücke geschnitten
2 dl Milch
30 g Butter
etwas Salz, Muskatnuss

Kartoffeln in Salzwasser weichkochen, Wasser vollständig abgiessen. Kartoffeln noch heiss durch das Passe-vite in die heisse Pfanne treiben, oder Milch, Butter, Salz und Muskat zusammen erhitzen. Unter die Kartoffelmasse mischen.

Der Stock kann auch mit einem Kartoffelstampfer oder mit dem Handrührgerät gemacht werden. Wichtig ist dabei, dass die Kartoffeln ganz weichgekocht sind.

Bunter Kartoffelstock: Grün: 5 EL gekochte, pürierte Erbsen (oder pürierter Spinat)

Weitere Farbvarianten je nach Bedarf

Orange: 5 – 8 EL gekochte, pürierte Rüebli oder Kürbismus
Rüebli oder Kürbis können mitgekocht werden. Auf 1 kg Kartoffeln 300-400 g Rüebli oder mehligem Kürbis verwenden, z.B. Potimarron, Butternut.

Rot: 2 – 3 EL Randensaft

Gelb: 1 Briefli Safran in 1 EL Milch aufgelöst (Safran färbt auch mehr Stock noch schön gelb, er muss also nicht vervielfacht werden, sonst wird der Geschmack zu intensiv).

Ratatouille

4 Personen

2 Zucchini mittelgross
2 Peperoni rot und gelb
4 Tomaten
2 Zwiebel mittelgross
2 Knoblauchzehe
6 EL Olivenöl
etwas Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Die Enden der Zucchini entfernen. Die Peperoni halbieren und entkernen. Die Tomaten waagrecht halbieren und entkernen. Das Gemüse in knapp 1 cm grosse Würfel schneiden. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe schälen und hacken.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Peperoni beifügen und unter Wenden etwa 3 Minuten dünsten. Dann Zucchini und Tomaten beifügen und alles zugedeckt im eigenen Saft weitere 5 Minuten dünsten; 2-3-mal wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Jogurt-Mousse mit Passionsfrucht

4 Personen



- 3 frische Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 2 EL Zucker
- 2 Blätter Gelatine,
ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt,
abgetropft
- 2 EL Wasser, siedend
- ½ EL Zitronensaft
- 300 g Naturjogurt
- 2 EL Puderzucker
- 4 Passionsfrüchte, halbiert,
Fruchtfleisch herausgelöst
- 1 EL Akazienhonig
- einige marokkanische Minzeblätter

Eiweisse mit Salz steif schlagen. Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Gelatine mit dem heissen Wasser auflösen, Zitronensaft begeben, Eischnee sorgfältig darunterziehen. Jogurt und Puderzucker verrühren, daruntermischen, ca. 3 Std. kühl stellen.

Passionsfruchtfleisch mit dem Honig mischen. Mousse anrichten, Passionsfruchtfleisch darauf verteilen, mit der Minze verzieren.

En Gueta allersits! Mike