

152. Kochabend
12.01.2024

Abendchef: Roli Möhr



Zitrussalat mit Blutorangendressing

Szegediner Gulaschsuppe auch Krautfleisch genannt

Adèo Bolgheri - Rosso Campo alla Sughera - 2021

Lauch im Wermutsud mit Geräuchertem Salzkartoffeln

Mattia (Beyond Pinot, weiss) - Scarbolo - 2019

Weisses Toblerone-Mousse mit Früchten

Zitrussalat mit Blutorangendressing

4 Personen



Salat:

3 *Blutorangen*, alle Zitrusfrüchte schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

2 Orangen

1 Grapefruit

1 *Radicchio*, in dünne Streifen schneiden.

Kresse und Kürbiskerne zum Garnieren.

Vinaigrette:

3 EL Olivenöl

3 EL Blutorangensaft

1 TL Ahornsirup

Salz und Pfeffer

Alle Zutaten für die Vinaigrette in ein Gefäß geben und kräftig rühren, vermengen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf flachen Tellern anrichten und Vinaigrette darüber geben, mit Kresse und Kernen garnieren.

Szegediner Gulaschsuppe - Krautfleisch

4 Personen



200 g Rindsplätzli a la minute, in 1cm grösse Würfel schneiden
2 Zwiebeln, in feine Streifen schneiden
400 g festkochende Kartoffeln, in 1 cm grosse Würfel schneiden
1 EL Olivenöl
200 g gekochtes Sauerkraut
400 g gehackte Tomaten aus der Dose
7 dl Rindsbouillon
3 EL Paprikapulver
½ TL Salz

1,5 dl Creme fraiche
1 Bund Peterli, abzupfen

Im grossen Topf (oder in zwei) das Fleisch 2-3 Minuten anbraten, nach Bedarf würzen und herausnehmen.

Im gleichen Topf (oder in zwei) Zwiebeln, Sauerkraut, Tomaten, Kartoffeln, Bouillon, Paprika und Salz mischen.

Zugedeckt 50-60 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren.

Fleisch unterrühren, nur noch kurz erwärmen.

Mit Creme fraiche und Peterli garnieren, sofort servieren.

Lauch im Wermutsud mit Geräuchertem

4 Personen



Geräuchertes nach persönlicher Vorliebe, im grossen Topf mit reichlich Wasser vor dem Siedepunkt garen.

2 Schalotten, schälen und fein hacken.

1 Peperoncini, längs halbieren, entkernen und in feine Würfelchen schneiden.

1 Bund Peterli, hacken und beiseitestellen.

1 EL Butter (1)

2 dl trockener Wermut

2 dl Weisswein

3 dl Gemüsebouillon

1 kg Lauch

2 dl Rahm

30 g weiche Butter (2)

2 gestrichene EL Maizena

Im Wok, einem grossen Bräter oder einer Bratpfanne mit hohem Rand die Butter (1) erhitzen, Schalotten und Peperoncini 2-3 Minuten andünsten und mit dem Wermut und dem Weisswein ablöschen.

Dies zur Hälfte einkochen lassen, die Bouillon beifügen und nochmals 3-4 Minuten kochen lassen.

Inzwischen den Lauch rüsten, waschen und in ca. 5cm lange Stangen zuschneiden.

Die dickeren Stangen längs halbieren, darauf achten, dass diese nicht auseinanderfallen.

Die Lauchstücke dicht aneinander in den Sud legen, allenfalls auch übereinander.

Den Sud mit dem Lauch während 5-8 Minuten aufkochen, Lauch darf nicht zu weich werden.

Den Rahm beifügen und nochmals 2-3 Minuten köcheln lassen.

Die 30 g Butter mit dem Maizena gründlich vermischen und in grossen Flocken in der Sauce verteilen.

Nochmals aufkochen, bis die Sauce leicht bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Geräucherte aufschneiden und auf dem Lauch anrichten.

Salzkartoffeln

4 Personen

800 g festkochende Kartoffeln, schälen, waschen und halbieren.

Salz

Peterlie

Die Kartoffeln im kochenden Salzwasser ca. 20 Minuten garen, abgiessen und bereitstellen.

Neben dem Lauch und dem Fleisch anrichten, allenfalls mit dem Peterli garnieren, sofort servieren.

Weisses Toblerone-Mousse mit Früchten

4 Personen



150 gr weisse Toblerone

in Stücke brechen und in eine Schüssel geben.
Im nicht zu heissen Wasserbad (ca.60 Grad) schmelzen.

1 EL Puderzucker

1 Ei

in einer separaten Schüssel schaumig schlagen bis die Masse hell ist.

Alles zueinander geben und gut vermischen.

2 dl Vollrahm

Rahm steifschlagen und sorgfältig unter die cremige
Schokoladenmasse ziehen. Die Mousse mit Sichtfolie zudecken und
3-4 Std kühl stellen.

Mousse anrichten und mit Früchten servieren.