

32. Kochabend
Freitag, 03.02.2012
Abendchef: Köbi Wilhelm



Apéro

Thonbrötchen
Hüttenkäsebrötchen

Lucestraia, 2006, Fattoria Sorbaiano, Toscana/Italien

.....

Vorspeise

Lauchspaghetti

.....

Hauptspeise

Kräutergeschnetzeltes
Reis
Bohnen Gärtnerinnenart

Rioja Parcela No. 5, 2008, Bodega Luis Alegre, Sanien

.....

Dessert

Himbeerschichtcreme

Apéro

14 Personen

Thonbrötchen



- 4 Esslöffel Olivenöl
- 1 .. 2 Stück Knoblauchzehen
- 2 .. 3 Baguette oder Wurzelbrot
- Schwarzer Mühlenpfeffer

Belag

- Rund 180 g Thon, abgetropft gewogen
- 1 Stück Zwiebel, mittel
- 2 Esslöffel Kapern
- 1 Bund Petersilie
- 2 Esslöffel Mayonnaise
- 2 Esslöffel saurer Halbrahm
- Salz, Mühlenpfeffer

1 Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

2 Das Brot in dünne Scheiben schneiden, falls nötig halbieren oder vierteln. Das Olivenöl mit den durchgepressten Knoblauchzehen verrühren. Die Brotscheiben mit dem Olivenöl bepinseln und mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Die Brotscheiben auf ein Backblech legen.

2 In einer Schüssel den gut abgetropften Thon mit einer Gabel fein zerzupfen. Kapern und Petersilie fein hacken und mit der Mayonnaise und dem sauren Halbrahm unter den Thon mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Unmittelbar vor dem Servieren die Brotscheiben in der Mitte des 220 Grad heißen Ofens golden backen (ca. 6 .. 10 Minuten).

4 Zum Servieren die Thonmasse auf den heißen Brotscheiben verteilen und nach Belieben mit dünnen Zwiebelringen oder Kapern garnieren.

Hüttenkäsebrötchen

- 4 Esslöffel Olivenöl
- 1 .. 2 Stück

1 Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

2 Das Brot in dünne Scheiben schneiden, falls nötig halbieren oder vierteln. Das Olivenöl mit den

- Knoblauchzehen durchgepressten Knoblauchzehen verrühren. Die Brotscheiben mit dem Olivenöl bepinseln und mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Die Brotscheiben auf ein Backblech legen.
- 2 .. 3 Baguette oder Wurzelbrot
- Schwarzer Mühlenpfeffer

Belag

- 5 Stück Oliven, grün, ohne Stein
3 Die Tomaten aus dem Öl heben und gut abtropfen lassen.
- 30 g Tomaten, getrocknet, in Öl eingelegt
4 Tomaten und Oliven fein hacken. Basilikum in feine Streifen schneiden. Alle diese Zutaten mit dem Hüttenkäse in eine Schüssel geben und sorgfältig mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 1 Bund Basilikum
5 Unmittelbar vor dem Servieren die Brotscheiben in der Mitte des 220 Grad heißen Ofens golden backen (ca. 6 .. 10 Minuten).
- 250 .. 300 g Hüttenkäse
6 Zum Servieren die Hüttenkäsemasse auf den heißen Brotscheiben verteilen und nach Belieben mit übrig gebliebenen Oliven, Basilikum etc. garnieren.
- Salz, Mühlenpfeffer

Vorspeise

Lauchspaghetti

4 Personen



- 2 Stange Lauch, gross
1 Reichlich Salzwasser aufkochen.
- 4 Scheiben Schinken
2 Gleichzeitig den Lauch rüsten, in etwa 5 cm lange Stücke und diese wiederum in dünne Streifen schneiden. Die Schinkenscheiben in kleine Vierecke schneiden. Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken.
- 1 Stück Knoblauchzehe
3 Die Spaghetti ins kochende Salzwasser geben und bissfest garen. Kurz vor Ende der Kochzeit die Lauchstreifen beifügen.
- 400 g Spaghetti

- 1 Esslöffel Butter, gehäuft
- 4 Esslöffel Crème fraîche
- 1 dl Rahm
- 50 g Sbrinz, gerieben, oder Parmesan
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

4 Inzwischen in einer mittleren Pfanne die Butter schmelzen. Den Schinken und den Knoblauch darin anbraten. Crème fraîche, Rahm und einige Esslöffel Spaghetti-Kochwasser verrühren, beifügen und alles auf kleinem Feuer 2-3 Minuten kochen lassen. Dann den Käse dazugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Die Sauce zurückhaltend mit Salz, jedoch mit reichlich frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Warm stellen.

5 Die Lauchspaghetti abschütten, gut abtropfen lassen und sofort mit der Sauce mischen.

Hauptspeise

Kräutergeschnetzeltes

4 Personen



- 80 g Bratspecktranchen, mager
- 1 Zwiebel, mittel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Bund Petersilie
- 8 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 4 Salbeiblätter
- 1 Esslöffel Bratbutter
- 500g Rindfleisch, geschnetzelt
- Rindsbouillon
- Salz, Mühlenpfeffer, Paprika edelsüss
- 1 gehäufte Esslöffel Tomatenpüree
- 2 dl Weisswein

1 Den Speck in Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Alle Kräuter ebenfalls hacken (Rosmarin und Thymianblättchen von den Zweigen zupfen).

2 In einer mittleren Pfanne die Speckstreifen langsam im eigenen Fett leicht knusprig rösten. Herausnehmen. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Dann die Bratbutter hineingeben, erhitzen und das Fleisch kräftig anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Tomatenpüree dazugeben und kurz mitrösten. Mit dem Weisswein ablöschen und die Hälfte der gehackten Kräuter beifügen. Falls nötig mit Rindsbouillon abschmecken. Alles zugedeckt auf kleinem Feuer etwa 45 Minuten schmoren lassen.

3 Nun den Rahm, den Speck und die restlichen Kräuter beifügen und alles nochmals in der offenen Pfanne 3-4 Minuten einkochen lassen. Wird eine leicht gebundene Sauce gewünscht: Mit einer Gabel Butter und Mehl verkneten und in die kochende Sauce geben; sie soll leicht binden.

4 Am Schluss die Sauce falls nötig mit Salz und Mühlenpfeffer abschmecken.

- 1 dl Rahm

Zum Binden der Sauce:

- 1 Esslöffel Butter, weich
- 1 Esslöffel Mehl

Reis

- 2 Tassen Langkornreis
 - 4 Tassen Hühner- oder Gemüsebouillon
- 1 Die Bouillon aufkochen.
 - 2 Den Reis zugeben und auf kleiner Stufe teilweise zugedeckt körnig kochen (ca. 15 .. 20 Minuten). Reis nicht stören / rühren.
 - 3 Falls alle Bouillon verdampft ist, bevor der Reis gar ist, etwas Wasser nachgeben. Umgekehrt Reis abtropfen, falls nötig.

Bohnen Gärtnerinnenart

8 Personen

- 1kg grüne Bohnen
 - 1 grosse Zwiebel
 - Etwa 16 dünn geschnittene Bratspeckscheiben
 - Butter
 - Ca. 0.5dl Hühner- oder Gemüsebouillon
 - Salz
 - Mühlenpfeffer
- 1 Bohnen rüsten und waschen. Zugedeckt in einem eher weiten Topf in Salzwasser nur gerade knapp weich garen. Abschütten und kalt abschrecken.
 - 2 Die Zwiebel schälen und fein hacken.
 - 3 Jeweils 8 – 10 Bohnen zu einem Bündelchen zusammenfassen und mit einer Scheibe Speck umwickeln.
 - 4 In einer weiten Pfanne Butter schmelzen und die Zwiebel darin hellgelb dünsten. Die Bohnenbündelchen nebeneinander hineinlegen und leicht anbraten / glasieren. Ein paar Esslöffel Bouillon dazugeben und die Bohnen noch etwa 5 Minuten dünsten. Ist die Flüssigkeit eingekocht, nochmals ein paar Esslöffel Bouillon nachgeben.

Anmerkung: Die Bohnen können 2-3 Stunden im Voraus zubereitet werden. Im Topf lassen und kurz vor dem Servieren noch einmal sehr gut erhitzen; dazu wenn nötig nochmals ein paar Esslöffel Bouillon nachgeben.

Dessert

Vanille-Schichtcreme mit Himbeeren

4 Personen



- 500 g Vanillejoghurt
 - 1 Becher Crème fraîche, (180 g)
 - 400 g Himbeeren, tiefgekühlt
 - 200 g Himbeerkonfitüre
 - 2 Päckli Vanillezucker, Bourbon
 - 50 g Zucker
 - 1 dl Rahm
 - Pfefferminze zum garnieren
1. Die Himbeeren antauen lassen. Einige schöne Beeren für die Garnitur beiseite legen.
 2. In einem Pfännchen die Himbeerkonfitüre erhitzen. Vom Feuer ziehen, dann die Himbeeren unterrühren. Abkühlen lassen.
 3. Joghurt, Crème fraîche, Vanillezucker und Zucker glatt rühren. Den Rahm steif schlagen und unterziehen.
 4. Die Hälfte der Himbeeren in 4 Dessertgläser oder -schalen verteilen. Die Hälfte der Joghurtcreme darüber geben, dem Glasrand entlang die restlichen Himbeeren verteilen und mit der restlichen Creme decken. Kühl stellen.
 5. Vor dem Servieren die Schichtcreme mit den beiseite gelegten Himbeeren garnieren.

Gutes Gelingen und En Gueta wünscht Köbi