

6. Kochabend
Freitag, 26.06.2009
Abendchef: Max Bonderer

Oliven-Mozzarella-Sticks

.....
Sommersalat
.....

.....
Filetgulasch „Stroganoff“
Trockenreis
Broccoli
.....

Gebrannte Crème und Chatze Züngli

Oliven-Mozzarella-Sticks

Ergibt ca. 30 Sticks

600 g Fertig-Pizzateig
60 g entsteinte schwarze Oliven
100 g Mozzarella
ca. 30 Holzspiesschen
Pfeffer, Meersalz und italienische Gewürzkräuter, Paprika

Oliven und Mozzarella auf die Hälfte des ausgewalnten Teiges verteilen, mit Pfeffer, Meersalz und ital.Gewürzen bestreuen. Die andere Hälfte des Teigs darüberlegen und mit dem Wallholz leicht andrücken.

Teig *Querseite* in knapp 2 cm breite Streifen schneiden und je um ein

Backpapier belegtes Blech legen. Mit wenig Olivenöl bestreichen und dann mit etwas Paprika bestreuen.

Backen: ca. 15 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens



Sommersalat al Basilico

4 Personen

1 dl Olivenöl
½ dl weisser Balsamico
Pfeffer und Kräuter Meersalz (Herbamare)
1 rote Zwiebel
4 feste Tomaten
1 gelbe Peperoni
1 grüne Peperoni
Frische Basilico Blätter

Aus Olivenöl und Balsamico die Salatsauce mischen, würzen mit

fein hacken
in Würfel von 1 cm schneiden
in kleine Würfel schneiden
in kleine Würfel schneiden

Zwiebeln, Tomaten- und Peperoniwürfel ca. ¼ Std. in der Sauce marinieren.
½ Blattsalat In grosse Einzelblätter zerteilen, waschen, abtropfen lassen und auf Salatteller auslegen

Die in der Sauce marinierten Tomaten- und Peperoniwürfel in die Mitte des Tellers legen und mit viel frisch geschnittenem Basilico (erst am Schluss schneiden!) garnieren.

Filetgulasch „Stroganoff“

4 Personen

Mise en place für Sauce:

50 g Bratbutter
100 g Schalotten fein schneiden
150 g Waldchampignons in ca. 2 mm Scheiben schneiden
100 g Essiggurken in ca. 2 cm lange Streifen schneiden
1 dl Weisswein (trocken)
3 dl Bratensauce anrühren gemäss Angaben auf Verpackung
1 EL Senf
2 dl Sauerrahm
1 Spritzer Cognac
2 EL Schnittlauch geschnitten
Paprika edelsüss und pikant, Salz und Pfeffer aus der Mühle



Zuerst Schalotten in Bratpfanne im Butter leicht anbräunen, dann Pilze beigegeben und kurz mitdämpfen, Gewürzgurken zugeben, mit Weisswein ablöschen. 3 Minuten leicht köcheln lassen. 3 dl angerührte Bratensauce beigegeben, aufkochen, ein Spritzer Cognac beigegeben und gut würzen, dann

Rahm beigegeben und nur noch leicht warm halten – evt. nochmals abschmecken.

600 g Rindfilet in Würfel von ca.. 1,5 bis 2 cm schneiden
Unmittelbar vor dem Servieren Bratbutter sehr heiss erhitzen und Fleisch ca. 1 Min. knapp anbraten. Fleisch soll nicht durchgebraten sein und kein Wasser ziehen!
Je nach Grösse der Bratpfanne unter mehrmal anbraten, beiseite stellen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
Fleisch unter die fertige Sauce ziehen, kurz erhitzen, darf aber nicht mehr kochen! und auf die vorgewärmten Teller verteilen.
Mit Schnittlauch und etwas Flor de Sal garnieren.

Reis

250g kochen gemäss Rezeptangabe auf Paket, warmstellen

Broccoli

1 Broccoli etwas zerteilen Stiele einkürzen und in wenig Salzwasser weichkochen, auf Servierplatte legen, mit Parmesan bestreuen, würzen mit Pfeffer und Muskatnuss
Mit etwas Olivenöl beträufeln - warmstellen

Gebrannte Crème

4 Personen

- 70 g Zucker kastanienbraun rösten, sobald Zucker schaumig wird, **Pfanne sofort von Herdplatte nehmen** (Zucker darf nicht dunkelbraun werden sonst schmeckt er bitter) und mit
- 2 dl heissem Wasser ablöschen, (achtung es wird heiss über der Pfanne!). Pfanne wieder auf Herdplatte stellen und umrühren bis Zucker im Wasser ganz aufgelöst ist.
- 7 dl Milch (5 dl + 1 ½ dl + ½ dl) 5 dl Milch begeben - umrühren
- 50 g Maizena mit den restlichen 2 dl Milch zu einem glatten Teiglein anrühren und unter rühren in die kochende Flüssigkeit einlaufen lassen, aufkochen.
- 40 g Zucker mit 1 Eigelb* in einem Gefäss mit ½ dl Milch schaumig rühren und ebenfalls unter Rühren in die leicht kochende Flüssigkeit geben – nur noch knapp auf den Siedepunkt erhitzen (sonst gibts Eierflocken)

Crème in der Pfanne im Wasserbad auskühlen lassen, dabei mit Schwingbesen umrühren, damit kein Pelz entsteht. Sobald die Crème etwas abgekühlt ist, in Portionen verteilen und im Kühlschrank mind. 1 Std. auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Rahm garnieren

*Wir verwenden das Eiweiss für die Chatze Züngli – man kann die Crème aber auch mit dem ganzen Ei zubereiten) Achtung: Beim Eitrennen darf kein Eigelb ins Eiweiss gelangen, sonst gibt's keinen festen Eischnee

Chatze Züngli

Ergibt etwa 40 Stück

- 2 Eiweisse mit 1 Prise Salz Eiweisse mit dem Salz sehr steif schlagen, dabei die Hälfte des Zuckers zugeben, weiterschlagen bis der Eischnee glänzt.

- 60 g Zucker (30 g + 30 g)
60 g gemahlene Haselnüsse Die restlichen 30 g Zucker und die Nüsse sorgfältig unter den Eischnee ziehen. Mit dieser Masse mit einem breiten Pinsel auf mit Backpapieren belegten Backblechen sorgfältig ca. 7 x 3 cm grosse Züngli formen.

- Backen: ca. 10 Minuten im auf 170 Grad vorgeheizten Ofen mit Heissluft Züngli herausnehmen, kurz auskühlen lassen, ausprobieren, sobald sie sich gut ablösen lassen vom Papier lösen und auf einem Gitter auskühlen.



En Gueta wünscht Max B.