

11. Kochabend  
Freitag, 05.02.2010  
Abendchef: Köbi Wilhelm



**Apéro**

Flammekueche

Viognier 2008, Möhr-Niggli Weine

.....

**Vorspeise**

Wintersalat mit gebackenem Mozzarella

.....

**Hauptspeise**

Pouletwürfel an feuriger Whiskysauce

**Beilage**

Wild Rice Mix

**Gemüse**

Romanesco an Baumnußstreusel

Merlot 2008, Möhr-Niggli Weine

.....

**Dessert**

Ananas - Feuilletés

.....

## Apéro

Für 4 Personen als kleines Essen - Für 6 Personen zum Apéro

### Flammekueche



- 300 g Pizzateig, Fertigteig \*1) Den Backofen auf 230 Grad vorheizen. Das Ofenblech mit Backpapier belegen.
- 100 g Parmesan, am Stück Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Pizzateig darauf so dünn wie möglich auswallen; er soll fast das ganze Blech ausfüllen. In das Blech geben.
- 150 g Rahmquark
- 50 g Crème fraîche Die Hälfte des Parmesans mit dem Sparschäler in dünne Späne hobeln. Den restlichen Käse fein reiben.
- Salz Den geriebenen Parmesan mit dem Rahmquark und der Crème fraîche mischen und leicht salzen. Auf dem Teigboden ausstreichen.
- 8 Stück Dörrtomaten, in Öl eingelegte Die Dörrtomaten klein würfeln. Die Oliven je nach Grösse vierteln oder in Streifen schneiden. Mit den Parmesanspänen auf der Pizza verteilen.
- 80 g Oliven, entsteint, grün und/oder schwarz
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle 6. Den Flammekueche im 230 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 12–15 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Pfeffer bestreuen.

\*1) Grundrezept Flammekuecheteig / Pizzateig

Damit der Teig ausreichend ruhen kann, hab ich ihn schon zuhause vorgefertigt:

- 250 g Mehl
  - 7 g Frischhefe
  - 1.5 dl Wasser, lauwarm
  - 0.5 Teelöffel Zucker
  - 1 Teelöffel Salz, gestrichen
  - 1 Esslöffel Olivenöl
1. Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Die Hefe mit  $\frac{1}{2}$  dl lauwarmem Wasser und dem Zucker verrühren, in die Mehlmulde giessen und mit etwas Mehl vom Rand zu einem dicken Teiglein verrühren. Nochmals etwas Mehl vom Rand darüberstäuben. Diesen Vorteig so lange aufgehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt.
  2. Im restlichen warmen Wasser das Salz vollständig auflösen. Das Olivenöl beifügen. Zum aufgegangenen Vorteig giessen und alles während 8–10 Minuten zu einem glatten, elastischen, weichen Teig kneten. In die leicht bemehlte Schüssel zurückgeben und mit wenig Mehl bestäuben. Die Schüssel mit einem Tuch decken und den Teig an einem warmen Ort so lange aufgehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Mindestens 2 h ruhen lassen, besser noch einiges länger.

## Vorspeise

4 Personen

### Wintersalat mit gebackenem Mozzarella

Vorbereiten: 15 Minuten

Fertigstellen: 5 Minuten



- 2 Kugel Mozzarella  
Den Mozzarella in Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Salz, Pfeffer, schwarz, aus der Mühle  
Je in einem Suppenteller das Mehl, das mit Wasser verquirlte Ei und das Paniermehl bereitstellen. Die Mozzarellascheiben im Mehl, dann im Ei und schliesslich im Paniermehl wenden. Unbedingt darauf achten, dass die Panade gut haftet und möglichst keine (zu) dünnen Stellen aufweist (Auslaufen des Käses beim Braten). Am besten lässt man den Mozzarella nach dem Panieren kurz stehen und durchziehen. Auf einen Teller geben.
- 2 Esslöffel Wasser
- 2 Esslöffel Mehl
- 1 Stück Ei
- 75 g Paniermehl  
Die Cherrytomaten halbieren und leicht salzen sowie pfeffern. Frisée rüsten und in mundgerechte Stücke zupfen. Chicoréeblätter auslösen und der Länge nach schräg in Streifen schneiden.
- 250 g Cherrytomaten
- 0.5 Stück Frisée, oder Lolosalat  
Zitronensaft, Weisswein- und Balsamicoessig, Senf, Salz, Pfeffer und Olivenöl (1) zu einer Sauce rühren. Petersilie hacken und beifügen.
- 2 Stück Chicoree
- 1 Esslöffel Zitronensaft  
Unmittelbar vor dem Servieren Frisée und Chicorée mit der vorbereiteten Sauce mischen und in tiefen Tellern anrichten. Die Cherrytomaten darauf verteilen.
- 1 Esslöffel Weissweinessig
- 1 Esslöffel Balsamicoessig
- 1 Teelöffel Senf
- 5 Esslöffel Olivenöl, (1)  
Gleichzeitig in einer beschichteten Bratpfanne das Olivenöl (2) erhitzen. Den panierten Mozzarella darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3 Minuten braten. Sofort auf dem Salat anrichten.
- 0.5 Bund Petersilie
- 0.5 dl Olivenöl, zum Braten (2)

## Hauptspeise

4 Personen

### **Pouletwürfel an feuriger Whiskysauce**

Zubereiten: 25 Minuten

Niedergaren: 30 .. 45 Minuten



- 1 Stück Chilischote, klein Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
- 1 Stück Schalotte, oder kleine Zwiebel Schalotte oder Zwiebel hacken. Pouletbrüstchen in grosse Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 600 g Pouletbrüstchen In einer Bratpfanne die Butter erhitzen. Die Pouletwürfel in 2 Portionen rundum je nach Grösse der Fleischstücke 2-2 1/2 Minuten anbraten. Sofort in die vorgewärmte Form geben und im Ofen bei 80 Grad 30-45 Minuten nachgaren lassen.
- Salz, Pfeffer, schwarz, aus der Mühle Bratensatz mit Whisky auflösen und durch ein Siebchen giessen. Beiseite stellen.
- 1 Esslöffel Bratbutter Die Butter schmelzen. Chilischote, Schalotte und Tomatenpüree andünsten. Mit Whiskyflüssigkeit und Bouillon ablöschen.
- 0.5 dl Whisky Ketchup und Worcestershiresauce beifügen und alles auf knapp 1 dl einkochen lassen.
- 1 Esslöffel Butter
- 1 Esslöffel Tomatenpüree Den Rahm halb steif schlagen. Unmittelbar vor dem Servieren unter die leicht kochende Sauce rühren und diese wenn nötig nachwürzen. Über die Pouletwürfel geben.
- 2 dl Hühnerbouillon, leicht
- 2 Esslöffel Ketchup
- 1 Esslöffel Worcestershire-sauce
- 1.25 dl Rahm

## Beilage

### **Wild Rice Mix**

Zubereitung gemäss Grundrezept Packungsangabe

## Gemüse

4 Personen

### **Romanesco mit Baumnussstreusel**

- 1 mittlerer Romanesco
  - Ca. 1 Esslöffel fein gehackte Baumnüsse
  - 1 Esslöffel Butter
  - Aromat
- Romanesco von den Blättern befreien und in Röschen zerteilen.
- Ca. 5 .. 10 Minuten bissfest im Korbchen dämpfen oder alternativ in kochendem Salzwasser garen. Korbchen und Wasser entfernen, Butter zergehen lassen, Nüsse (nicht oder nach Belieben rösten) und Romanesco beifügen und alles mischen. Mit Aromat würzen.

## Dessert

6 Personen

### Ananas - Feuilletés

Vorbereiten: 10 Minuten

Backen: insgesamt 10 .. 12 Minuten

Füllung: 15 Minuten

Sauce: 10 Minuten



#### Teigblätter:

- 60g Butter
- 1 Päckchen Strudelteig (enthält 4 Blätter)

#### Füllung:

- 1 grosse frische Ananas
- 80g Butter
- 80g Zucker
- 0.5 Teelöffel Nelkenpulver

#### Fruchtsauce:

- 400 g tiefgekühlte Himbeeren, an- oder aufgetaut
- Saft von 0.5 Zitrone
- Einkochter Ananasjus

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Zwei grosse Bleche mit Backpapier belegen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen.

Jeweils 1 Teigblatt auf der Arbeitsfläche auslegen, grosszügig mit Butter bestreichen und dann daraus Rondellen von ca. 10 cm Durchmesser ausschneiden. Insgesamt werden 24 Rondellen benötigt. Diese auf die vorbereiteten Bleche legen.

Die Rondellen nacheinander in der Ofenmitte bei 180 Grad 5..6 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, abkühlen lassen.

Die Ananas der Länge nach vierteln, den harten Strunk entfernen, das Fruchtfleisch aus der Schale und dann in nicht zu dicke Scheiben schneiden, diese anschliessend in kleine Stücke teilen.

In einem weiteren Topf die Butter schmelzen. Den Zucker beifügen, gut umrühren und bei kleiner Hitze zu sirupähnlicher Konsistenz einkochen. Dann die Ananasstücke und das Nelkenpulver beifügen und alles unter anfänglichem sorgfältigem Wenden 4..5 Minuten lang garen. In ein Sieb abschütten, dabei den Saft in einem Pfännchen auffangen. Die Ananas zugedeckt beiseite stellen.

Den Jus leicht sirupartig einkochen.

Für die Sauce die Himbeeren mit dem Zitronensaft und dem eingekochten Jus pürieren. Anschliessend durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen, und bis zum Servieren kühl stellen.

Zum Servieren je eine Teigrondele auf einen Teller legen, etwas Ananas darauf verteilen, mit einer weiteren Teigrolle decken, wieder mit Ananas belegen, eine dritte Teigrolle darauflegen, nochmals etwas Ananas daraufgeben und mit einer Teigrolle abschliessen. Die Feuilletés mit Puderzucker bestäuben und mit etwas Fruchtsauce umgiessen. Sofort servieren, damit die Teigblätter nicht aufweichen.

**Gutes Gelingen und En Gueta wünscht Köbi**