

123. Kochabend
Freitag, 02.10.2020
Abendchef: Radi Hofstetter

Lachs-Häppchen

Roero Arneis DOCG 2018 – Cantina Vietti

Klare Pilzsuppe

Bärenkrebsschwanz
Green Papaya Salat

Hirsch-Saltimbocca auf Marsalaspiegel
Cherrytomaten-Risotto
Buntes Kohlgemüse

Almirez Toro DO 2011 – Bodegas Teso la Monja

Pflaumenröschen
Frozen Feigen Joghurt

Lachs-Häppchen



4 Personen:
Zubereitung: 10 min

50 g Coholachs geräucht
50 g Heilbutt geräucht
50 g Sockey geräucht
50 g Sockey gebraten

½ Frühlingszwiebel
1 dl Vollrahm
1 Baquette
Olivenöl
1 TL Kapern fein
Dill

1) Geräucherte Lachsfilet sowie den Heilbutt sehr dünn aufschneiden (ohne Haut und ohne Fett der Seitenlinie) Den gebratenen Sockey in 5mm dicke Streifen schneiden.

2) Vollrahm steif schlagen. Den weissen Teil der Frühlingszwiebel in hauchdünne Scheibchen schneiden, den grünen Rest mixen und mit der Hälfte des Rahmes vermischen.

3) 4 Kapern für Deko beiseitelegen, den Rest mixen und mit der anderen Hälfte des Rahmes vermischen.

4) Baquette dünn (5-6 mm) aufschneiden, mit etwas Olivenöl bepinseln und im 180 Grad vorgeheizten Backofen goldig backen. Baquettescheiben halbieren.

5) Je eine halbe Baquettescheibe mit einer der vier Fischarten belegen. Den Coho mit einem Zwiebelring belegen und in der Mitte mit einem Tupfen Zwiebelrahm tapieren. Den geräuchten Sockey mit einem Tupfen Kapernrahm zieren und 1 Kaper daraufsetzen. Den Heilbutt mit wenig Dill zieren.

6) Auf den Spiegeln anrichten.

Klare Pilzsuppe:



6 Personen:
Zubereitung: 20 min
Garzeit: 45 min

150 g Festkochende Pilze
(Steinpilz, Champignon, Ackerling)

1 mittlere Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
15 g getrocknete Steinpilze
5 g getrocknete Herbsttrompeten
1.2 l Wasser
½ Würfel Knorr Steinpilzbouillon
1 Lorbeerblatt getrocknet
4 Wacholderbeeren
10 schwarze Pfefferkörner
1 mittleres Rüebli
1 cm Knollensellerie Scheibe
1 dünne Stange Lauch
½ Bund glattblättrige Petersilie
½ dl Sherry
Meersalz, Pfeffer

1) Die Stiele der Pilze etwas zurückschneiden und grob hacken. Die grösseren Köpfe mit restlichem Stiel in 3-4mm Scheiben schneiden, die kleinen ganz belassen und beiseite stellen. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und zerkleinern.

2) Die Stiele zusammen mit Knoblauch und Zwiebel in 1 EL Olivenöl andünsten. Das Wasser mit dem Bouillonwürfel und die getrockneten, zerriebenen Pilze sowie Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Pfefferkörner zugeben und aufkochen. Danach zugedeckt für 40 min leicht köcheln lassen. Mit einem feinen Sieb die klare Suppenflüssigkeit absieben und in die Pfanne zurückgeben, den Rest entsorgen. Den Sherry beifügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3) Das Rüebli und den Sellerie in 1-2mm dicke, 5cm lange Stäbchen und den Lauch in 1-2mm dünne Scheibchen schneiden.

4) Die Pilzköpfchen in Olivenöl in einer Bratpfanne für 2-3 min anbraten. Zusammen mit dem Gemüse in die Suppe geben und für 4-5 min leise kochen lassen.

5) In Suppenteller anrichten und mit der kleingehackten Petersilie bestreuen.

Bärenkrebsschwänze auf Green Papaya Salad

4 Personen:
Zubereitung: 20 min



Bärenkrebsschwänze

4 Bärenkrebsschwänze
1 Knoblauchzehe
½ dl Olivenöl
¼ Bund Schnittlauch

1) Die Bärenkrebsschwänze abspülen, trockentupfen und mit einem scharfen Messer vor dem Schwanzanfang einstechen und halbieren. Die beiden Hälften sollen durch den Schwanzteil verbunden bleiben.

2) Den Knoblauch und den Schnittlauch fein schneiden. Die Krebse in einer Schale mit Olivenöl, dem Knoblauch und Schnittlauch marinieren und mind. 30 min ziehen lassen.

3) Fünf Minuten vor dem Servieren die Schwänze in einer Bratpfanne auf der Fleischseite sehr kurz anbraten, dann wenden und auf der Schalenseite für 2 min garen lassen (sie sollen durchgebraten, aber noch leicht glasig sein).

4) Die noch warmen Schwänze auf dem Salat anrichten und Servieren.

Green Papaya Salad:

½ grüne, feste Papaya
1 Frühlingszwiebel
150 gr Mungbohnenprossen
150 gr Cherrytomaten
1 kleine frische rote Chili
½ Bund Koriander
2 dl leichte Gemüsebouillon

1) Die Mungbohnenprossen halbieren und in der Bouillon für 1-2 Minuten aufkochen, danach im kalten Wasser abschrecken. Die Cherrytomaten vierteln und in einer Salatschleuder auspressen. Die Chili ohne Kerne sehr fein hacken.

Die Frühlingszwiebel in 5 cm lange dünne Streifen schneiden. Die Papaya schälen und halbieren. Die Kerne mit einem EL herauskratzen und die Hälften nochmals der Länge nach vierteln, dann in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Den Koriander entstielen und grob schneiden. Alles zusammen in einer Schüssel gut vermengen.

½ Limette
2 EL Thai Nam (Fishsauce)
1 EL Oystersauce
2 EL flüssiger Honig
2 EL Olivenöl

2) Die Limette ausdrücken und den Saft mit der Fishsauce, der Oystersauce, dem Olivenöl und dem Honig gut verquirlen. Über den Salat giessen, gut vermischen und einige Minuten ziehen lassen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Hirsch-Saltimbocca auf Marsalaspiegel, Cherrytomaten-Risotto und Kohlgemüse

4 Personen:
Zubereitung: 40 min



Hirsch-Saltimbocca

400 gr Hirschentrecôte
16 Salbeiblätter
8 Tr. Rohschinken
2 EL Bratbutter

Salz, Pfeffermühle schwarz

1) Das Hirschentrecôte (oder Hirschmedaillon) in 8 Scheiben zu je 50 gr schneiden. Mit einem Wallholz unter einer Klarsichtfolie auf 5-7 mm flachklopfen. Auf einer Seite mit zwei Salbeiblättern (grobe Stiele vorher entfernen) und einer Rohschinkenscheibe belegen und mit einem Zahnstocher fixieren.

2) Auf der anderen Seite mit etwas Salz und reichlich Pfeffer würzen (der Rohschinken ist meist schon recht salzig). Mit Bratbutter auf jeder Seite sehr kurz anbraten und sofort auf vorgewärmter Platte für 30 Minuten im auf 80 Grad vorgewärmten Ofen nachgaren lassen.

Marsalaspiegel

1 EL Tomatenpüree
1.5 dl Marsala
1.5 dl kräftiger Rotwein
1 dl Kalbsfond
60 g Butter
0.5 dl Creme Frêche

Salz, Pfeffermühle schwarz

3) Im Bratensaft das Tomatenpüree kurz anrösten. Mit Marsala, dem Rotwein und dem Kalbsfonds ablöschen und auf etwa 1dl reduzieren. Dann die Butter in Flocken in die Sauce geben und einziehen lassen. Den Creme Frêche unterziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4) Vor dem Anrichten mit einem Mixer kurz aufschäumen und Saucenspiegel auf Teller ausbringen. 2 Saltimbocca leicht gestapelt darauf legen.

Cherrytomaten-Risotto

250 g Cherrytomaten
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 2 EL Olivenöl
 150 g Risotto (Arbonio)
 1 TL Tomatenpüree
 2 EL Tomatensugo
 1 Prise Zucker
 1 dl Weisswein
 3 dl Gemüsebouillon
 10 Basilikumblätter
 20 g Butter

1) Die Cherrytomaten halbieren oder vierteln. Schalotte und Zwiebeln fein hacken und mit Olivenöl leicht andünsten. Risottoreis dazugeben und glasig dünsten. Tomatenpüree und Zucker dazugeben und leicht mitrösten. Mit Weisswein ablöschen und leicht einkochen lassen. Die Hälfte der Bouillon dazugeben und 10 Min köcheln lassen. Öfters umrühren und bei Bedarf Bouillon nachgiessen.

2) Cherrytomaten und restliche Bouillon dazugeben und weiterkochen lassen, bis der Risotto 'al dente' ist.

3) Vier Basilikumköpfchen für Garnitur reservieren, den Rest in Streifen schneiden und zusammen mit der Butter einrühren.

Kohlgemüse

½ Blumenkohl
 ½ Romanesco
 ½ Broccoli
 2 Rosenkohl
 20 g Butter
 2 TL Gemüsebouillonpulver
 1 TL Paprikamischung
 (z.B.Fuego von Oswald)

1) Den Kohl in kleine Röschen schneiden, den Rosenkohl halbieren.

2) Mit Bouillonpulver und Fuego würzen und im Dampfgarer 'al dente' garen.

3) Vor dem Servieren kurz in Butter in der Bratpfanne wenden.

Pflaumenröschen und Frozen Feigen Joghurt

6 Personen:
Zubereitung: 20 min
Gefrierzeit: 4 h



Pflaumenröschen

4-5 rote Pflaumen
1 Blätterteig rechteckig
2 EL Aprikosenkonfitüre
20 g Butter
10 g Puderzucker

- 1) Pflaumen entlang der Naht halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch in 1-2 mm dünne Scheiben schneiden. Das Muffinblech mit Butter ausstreichen und den Ofen auf 190 Grad vorwärmen.
- 2) Den gekühlten Blätterteig parallel zur kurzen Seite in 6 gleichmässige Streifen schneiden. Die Aprikosenkonfitüre mit Wasser soweit verdünnen, dass sie streichfähig wird. Diese mit einem Pinsel gleichmässig auf den Teig streichen. Die Pflaumenscheiben fächerförmig überlappend entlang dem oberen Rand des Streifens auslegen, so dass sie 3-4 mm über den Teigrand hinausragen. Den Teigstreifen zügig zu einer Schnecke rollen und dabei darauf achten, dass die Pflaumen nicht verrutschen. Die Röschen in die Muffinform geben.
- 3) Das Blech in die Mitte des Ofens schieben und 45 Minuten backen (Teigrand hellbraun knusprig).
- 4) Aus dem Ofen holen, etwas auskühlen lassen (handwarm), danach mit einem Esslöffel aus der Form nehmen, auf den Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen.

Frozen Feigen Joghurt

4 reife Feigen
250 g griechischer Joghurt
0.5 dl Vollrahm
25 g Puderzucker
1 EL Limettensaft

- 1) Drei der vier Feigen schälen und Fruchtfleisch zerdrücken (allenfalls mixen wenn die Feigenkörner zu grob sind) die vierte zur Dekoration beiseitelegen. Joghurt, Vollrahm mit Limettensaft und Puderzucker gut vermischen. Das Fruchtfleisch und etwas Limettenschalenabrieb dazugeben. Gut mit Schwingbesen aufrühren und in einer flachen Schüssel zugedeckt ins Gefrierfach stellen.
- 2) Jeweils nach 30 Minuten herausnehmen und mit Schwingbesen verrühren.
- 3) Nach 3 - 3 ½ h sollte die Masse so steif sein, dass sie mit einem Dressiersack auf ein Backpapier gespritzt werden kann und nicht mehr verläuft. Alternativ kann man auch eine Form verwenden. Nochmals für kurze Zeit in die Gefriertruhe, bis das Frozen Joghurt aussen gefroren und innen noch cremig ist.
- 4) Zum Anrichten mit einem Feigenschnitz zieren.

En Gueta wünschid

Radi & Silvia