

57. Kochabend
Freitag, 09. Mai 2014
Abendchef: Thomas Degen

Wildlachs-Tatar

.....

Pulpo Salat

.....

Paella

.....

Crema catalana

Wein :

Pinot gris 2013

Charles Steiner, Schernelz ob Ligerz

Sauvignon blanc 2013

Charles Steiner, Schernelz ob Ligerz

ÀN / 2 2010

Anima Negra, Mallorca

Wildlachs-Tatar

4 Personen

Zutaten: (wenn Vorspeise doppelte Portion)

25 g Puy-Linsen
1 kl. Knoblauchzehe
½ EL Dijonsenf
½ TL flüssiger Honig
1 EL Weissweinessig
Salz
Pfeffer
2 ½ EL Traubenkernöl
½ Frühlingszwiebel
2 Wachteleier
¼ rote Zwiebel
100 g sehr frisches Wildlachsfilet (Sushi-Qualität)
¼ kleine Zitrone
1.5 Stile Dill



Etwa ½ l Wasser aufkochen. Linsen in einem Sieb kalt abspülen. Knoblauch schälen und beides in das kochende Wasser geben. Bei mittlerer Hitze zugedeckt 15-20 Minuten garen.

Inzwischen Senf, Honig und Essig mit etwas Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Das Öl, bis auf 1 TL, unter die Senf-Honig-Mischung schlagen.

Frühlingszwiebel waschen, putzen und fein hacken. Die Linsen in einem Sieb abgiessen und etwas abkühlen lassen. Knoblauchzehe entfernen.

Linsen und Frühlingszwiebel in einer Schüssel mit der Senfsauce mischen. Etwa 20 Minuten ziehen lassen (marinieren).

Die Wachteleier 3 Minuten in kochendem Wasser garen. Mit einer Schaumkelle herausheben, unter kaltem Wasser abschrecken und vorsichtig die Schale entfernen.

Rote Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Das Lachsfilet kurz abspülen, gut trockentupfen und sehr fein würfeln.

Die Zitrone auspressen, ½ EL Saft abmessen und mit dem restlichen Öl mischen. Salzen und pfeffern und mit der roten Zwiebel unter das Lachstatar heben

Dill Waschen, trockenschütteln, sehr fein hacken und ebenfalls unter das Tatar mischen.

Marinierte Linsen und Tatar dekorativ in 4 Gläser schichten. Die Wachteleier halbieren und je 1 Hälfte in jedes Glas geben. Nach Belieben mit etwas Dill garnieren und servieren.

Pulposalat

4 Personen

Zutaten:

1 Pulpo ganz (800 g bis 1 kg)
1 mittlere Zitrone
Olivenöl
1 Zehe Knoblauch
Grossblättriger Peterli
Salz



Pulpo mit kaltem Wasser abspülen und danach in eine hohe Pfanne gefüllt mit **kalt**em Wasser geben.

Wasser mit Pulpo nun anheizen bis das Wasser kocht. Auf kleinerem bis mittlerem Feuer 20 Minuten leicht kochen lassen (Wasser wird etwas schaumig werden).

Nach 20 Minuten Pfanne mit Pulpo vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Dieser Vorgang braucht Geduld, garantiert aber, dass der Pulpo weich bleibt.

In der Zwischenzeit Zitrone auspressen und in eine kleine Schüssel geben. Olivenöl dazugeben (Verhältnis 2 Teile Zitrone 1 Teil Olivenöl). Knoblauchzehe schälen und ganz fein hacken oder mit Knoblauchpresse pressen und ebenfalls in die Schüssel geben. Schliesslich etwas Salz begeben.

Wenn der Pulpo abgekühlt ist, aus dem Wasser nehmen und nun in ca. 0.5 cm breite Stücke schneiden und in eine Salatschüssel geben.

Nun wird die Zitronen-Ölivenöl-Sauce dazugegeben und das ganze umgerührt. Am Schluss mit Peterli dekorieren.

Paella

4 Personen

Zutaten

0.5 dl Olivenöl
200 g frische Pouletbrüstchen
150 g Kaninchenfilet
100 g frische Calamares-Ringe
1 grosse Zwiebel
100 g Peperoniwürfel (rot und gelb)
200 g Parboiled Reis Langkorn
5 dl helle Geflügelbouillon
1 dl Weisswein
1 Btl. Safran
50 g Erbsen (tiefgekühlt)
100 g Seeteufel
300 g Riesencrevetten (Wildfang)
4 Miesmuscheln
150 g Moscardini (kleine Tintenfische)
1 Zitrone
Grossblättriger Peterli



Sämtliche Zutaten bereitstellen. Die Pouletbrüstchen und das Kaninchenfilet in grobe Würfel schneiden; Seeteufel in Streifen schneiden. Die Zwiebel hacken.

Das Olivenöl erhitzen, Calamares-Ringe, Moscardini, Kaninchen- und Geflügelwürfel kurz anbraten.

Die gehackten Zwiebeln und die Peperoniwürfel zugeben. Alles 10 Minuten dünsten, ohne dass die Zutaten Farbe annehmen. Den Reis begeben und auf starkem Feuer umrühren.

Anschliessend mit Weisswein, dann mit Bouillon ablöschen, Safran dazugeben.

Die Seeteufelstreifen den übrigen Zutaten begeben. Aufkochen lassen und anschliessend während ca. 15 Minuten auf kleiner Flamme zugedeckt garen. Am Schluss Erbsen drüberstreuen.

Mit den Miesmuscheln und Crevetten schön ausgarnieren und ziehen lassen bis die Crevetten gar sind.

Dekorieren: Geviertelte Zitronen leicht mit Paprikapulver bestreuen und auf der Paella verteilen. Zudem mit grossblättriger Petersilie ausgarnieren.

Crema catalana

4 Personen

Zutaten:

2 gestrichene EL Speisestärke
½ l Milch
1 Zimtstange
4 Eigelbe
100 g Zucker
½ TL abgeriebene unbehandelte
Zitronenschale
4 EL Zucker für die Kruste



Die Stärke mit 6 EL kalter Milch verrühren. Die restliche Milch mit der Zimtstange in einem Topf einmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen.

In einem zweiten Topf die Eigelbe und den Zucker mit dem Schneebesen verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Milch durch ein feines Sieb dazugießen (die Zimtstange dabei entfernen), die Zitronenschale und die Stärke darunter rühren.

Den Topf auf den Herd stellen und die Mischung langsam unter ständigem Rühren bis zum Siedepunkt erhitzen. Leicht köchelnd ca. 5 Minuten ständig rühren. Wenn die Masse leicht sämig wird, in vier feuerfeste Schalen füllen. Die Creme erst bei Zimmertemperatur, dann mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank etwa 2 Std. abkühlen lassen.

Zum Servieren 1 EL Zucker auf die Creme streuen und mit dem Bunsenbrenner goldbraun karamellisieren

oder

den Backofengrill auf 250°C erhitzen. Jeweils 1 EL Zucker auf die Creme streuen und unter dem Grill (oben) in 2 – 3 Min. goldbraun karamellisieren

En Gueta wünscht Thomas Degen