

69. Kochabend
Freitag, 05.06.2015
Abendchef: Max Riederer

Köstlichkeiten aus Mäx's Rauchkammer

Malanser Pinot Gris 2012, Gianì Boner
.....

Spitzkabissalat mit Ingwer und Speck

Malanser Pinot Gris 2012, Gianì Boner
.....

**Piccata vom Dorschrückenfilet auf Tomatensauce
Spargelrisotto**

Malanser Pinot Noir 2011, Gianì Boner
.....

Crêpes mit Erdbeeren und Vanillesauce

Malanser Completer 2003, Gianì Boner

Köstlichkeiten aus Mäx's Rauchkammer



Spitzkabissalat mit Ingwer und Speck

4 Personen

- 400g Spitzkabis
- 1TL Salz
- 5 g frischer Ingwer
- 2 Frühlingzwiebeln
- 1TL Honig
- 2EL weisser Balsamicoessig
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1P Chillipulver
- 4EL Raps- oder Sonnenblumenöl
- 12 Scheiben Speck



Den Kabis waschen, längs vierteln und den Mittelstrunk herausschneiden. Die Kabisviertel in feine Streifen schneiden oder hobeln, in einer Schüssel mit einem Teelöffel Salz mischen und kräftig kneten, bis die Kabisstreifen geschmeidig sind und leicht glasig werden.

Den Ingwer schälen und sehr fein hacken. Die Frühlingzwiebeln rüsten und mitsamt Grün in feine Ringe schneiden.

Den Honig mit dem Essig, Salz, Pfeffer und dem Chilipulver verrühren. Das Öl nach und nach zu einer cremigen Sauce unterschlagen. Die Sauce, den Ingwer und die Frühlingzwiebeln zu den Kabisstreifen geben, alles gut mischen und den Salat abschmecken.

Den Speck in einer Bratpfanne knusprig braten.
Den Kabis auf Teller anrichten und mit dem Speck garnieren.

Piccata vom Dorschrückenfilet auf Tomatensauce

4 Personen

- 8 Tomaten (ca. 600gr)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Basilikumsträusschen
- 2 CL Olivenöl
- 4 EL Weisswein
- 1/2 Lorbeerblatt
- Salz
- Zucker
- 80g kalte Butter
- Pfeffer aus der Mühle



Tomaten während ca. 15 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, Haut abziehen und das Tomatenfleisch kleinschneiden. Zwiebel und Knoblauch in feinste Würfelchen schneiden, vom Basilikum die Blättchen zupfen und in feine Streifen schneiden.

Zwiebel und Knoblauch in einer Sauteuse im mässig heissen Olivenöl goldgelb anziehen, Tomaten zufügen und kurz mitdünsten, mit Weisswein ablöschen, kurz reduzieren, mit Salz und einer Prise Zucker würzen, Lorbeerblatt beifügen und alles zugedeckt auf kleinstem Feuer während ca. 5 Minuten leise köcheln lassen. Die kalte Butter in kleinen Mengen einschwingen. Sauce am Schluss mit Pfeffer aus der Mühle aromatisieren.

- 440g Dorschrückenfilets
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Ei
- 3 EL Rahm
- Parmesan
- Mehl
- 2 CL Butter
- 2 EL Olivenöl

Dorschfilets vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ei mit einer Gabel zerquirlen und den geriebenen Parmesan untermischen. Die Masse darf nicht zu zähflüssig sein. Die Dorschfilets durch das Mehl ziehen, dann in der Ei-Käse-Masse wenden und ein einer beschichteten Bratpfanne bei mittlerer Hitze in der Butter-Öl-Mischung beidseitig goldgelb backen.

Den Basilikum in die Tomatensauce einstreuen. Die Tomatensauce auf Teller verteilen und Dorschfilets darüber legen.

Spargelrisotto

- 4 Personen
- 300g Risottoreis
- 1 Zwiebel

- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- 250g Spargeln, weisse und grüne
- Weisswein zum ablöschen
- 10 dl Bouillon
- 100g Mascarpone/Gorgonzola

Die Zwiebel in kleine Würfelchen (Brunoise) schneiden und im Olivenöl goldgelb anziehen, Reis zufügen, Knoblauch dazupressen und unter ständigem Rühren mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen. Einen Schöpflöffel Bouillon und die Spargeln zum Reis geben und bei mittlerer Hitze reduzieren lassen, dabei ununterbrochen rühren. Erneut wenig Bouillon zufügen,iterrühren, wieder reduzieren lassen und diesen Vorgang solange wiederholen bis die Flüssigkeit aufgebraucht ist und der Reis gar ist. Am Schluss den Mascarpone/Gorgonzola unterrühren und den Risotto zugedeckt am Herdrand ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Crêpes mit Erdbeeren und Vanillesauce

4 Personen

2 Eier
2EL Mehl
4EL Rahm
2EL flüssige Butter
Salz
Vanillezucker
Zitrone



Aus Ei, Mehl, Rahm und Butter einen glatten Teig rühren, der keinesfalls geschlagen werden darf, damit er zart bleibt. Den Teig mit einem Hauch Salz einer Prise Vanillezucker und dem abgeriebenen einer Zitrone aromatisieren. Den Teig während ca. 30 Minuten ruhen lassen.

300g Erdbeeren
Puderzucker
Zitronensaft

Erdbeeren kurz unter sanft fliessendem Wasser abspülen und kleine Würfel oder Scheiben schneiden und je nach Zuckergehalt der Früchte mit Puderzucker bestäuben und mit ein paar Tropfen Zitronensaft beträufeln und alles während einer halben Stunde durchziehen lassen.

2 Eigelb
2EL Zucker
1 Vanillestengel
2dl Rahm

Für die Vanillesauce Eigelb und Zucker mit dem Mixer schaumig schlagen, Vanillestengel der Länge nach aufschneiden, mit dem Rahm in einer Pfanne zum Kochen bringen und dann zugedeckt am Herdbrand während 10 Minuten ziehen lassen.

Diesen vanillierten Rahm zur Eier-Zucker-Masse geben, kurz durchmischen, zurück in die Pfanne giessen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel kurz vors Kochen bringen. Die Crème soll sich dabei langsam verdicken, ohne zu kochen, was die Gerinnung der Eier zur Folge hätte. Die Crème anschliessend durch ein Sieb in eine Schüssel passieren und kalt stellen.

In einer beschichteten oder emaillierten Pfanne hauchdünne Crêpes backen. (Weil sich im Teig flüssige Butter befindet, benötigt es zum Backen der Crêpes keine zusätzlichen Fettstoffe mehr, wichtig ist, dass die Pfanne mässig heiss ist, bevor mit dem Backen begonnen wird).

Die eiskalte Vanillecrème in tiefe Teller verteilen, Crêpes mit den geschnittenen Erdbeeren füllen, falten, auf die Sauce legen und mit Puderzucker bestreuen.

En Gueta wünscht Mäx