

50. Kochabend
Freitag, 04.10.13
Abendchef: Max Bonderer



Crevettenspiessli mit Ananas

Schafisser AOC Pinot Gris 2011

.....

Gemüsestrudel Sesvenna

Oeil de Perdrix

.....

Chicken Curry

Reis

Gemüse

Heineken, Oeil de Perdrix, Gamay Terra Mater

.....

Coupe Colonel mit Kokosmakarönl

Crevettenspiessli mit Ananas

4 Personen (3 - 4 Spiessli pro Person)

30 mittelgrosse Crevetten,
15 Stücke frische Ananas

Marinade

Folgende Zutaten in eine grosse Schüssel geben und mit Schwingbesen gut mischen:

4 Esslöffel Erdnussöl
1 Zitrone: heiss abspülen, Schale fein abreiben, Saft auspressen
1 Knoblauchzehen gepresst
½ Bund Petersilie fein schneiden
1 gestrichener Teelöffel Sambal Olek
Meersalz, Pfeffer



Crevetten – ganz, d.h. auch Schwanzspitze schälen – wo nötig Darm entfernen – unter fliessendem Wasser spülen und trocknen, dann in Marinade legen und mind. 15 Min marinieren

Ananas Würfel: pro Spiess 1 Würfel

Ananas so schneiden, dass sie ungefähr gleich dick sind wie die Crevetten, damit beim Anbraten alles schön in der Pfanne aufliegt.

Crevetten und Ananas auf Spiessli stecken: auf jeden Spiess kommt zuerst eine Crevette, dann ein Würfel Ananas, dann die zweite Crevette.

Die Spiessli in Erdnussöl bei mittlerer Hitze braten, evtl. nachwürzen mit Marinade.
Auf warmen Platten warmstellen und möglichst sofort servieren.

Gemüsestrudel Sessvanna

6 Personen, 6 Tranchen ca. 5cm breit

Blätterteig ca. 30x20 cm
100g Mozzarella gerieben (ev. Gruyère)
100g Schinkentranchen
Erdnussöl

Eine Zwiebel hacken (100g)
Eine Knoblauchzehe gepresst
120g Lauch, halbieren in Scheiben schneiden

Zwiebeln, Knoblauch, Lauch mit wenig Öl leicht andünsten.

150g Kohl, 100g Sellerie, Zucchini 100g, ein Rübli 100g, fein schneiden (Gemüsehobel).
Fein geschnittenes Gemüse zu vorgedünsteten Zwiebeln und Lauch geben, mischen, mit einem Würfel Gemüse Boullion und wenig Wasser dünsten. Gemüse soll noch etwas Biss haben! Alles gut würzen mit, Origano, Muskat, Salz, Pfeffer. Alles gut mischen.
Boullion ableeren, **abkühlen und abtrocknen** lassen.

Blätterteig bereitlegen, seitlich je ca 3-5 cm auswallen
Schinken auf Teig legen, d.h. nur knapp ½ des Teigs der Länge nach belegen,
50g Mozzarella auf Schinken streuen



Abgekühltes Gemüsegemisch auf Schinken legen.
Gemüsefüllung mit restlichem Mozzarella und Schinken abdecken.
den gefüllten Teig etwas überlappend um Füllung rollen, Teig Klebestellen leicht anfeuchten, zusammenkleben.

Ein Eigelb (bitte sauber trennen, Eiweiss wird für Dessert benötigt!, an Dessert weitergeben) kräftig mit Meersalz, Pfeffer würzen und Teigoberfläche damit bestreichen.
Gefüllte Teigrolle ca. 20 min bei 200° Heissluft im vorgeheizten Backofen goldgelb backen, untere Rille nehmen, damit der Boden des Strudels knusprig wird.
Oberseite evtl. mit Alufolie abdecken, sobald der Teig goldbraun ist.
Vor dem Aufschneiden Strudel ein paar Minuten ruhen und etwas abkühlen lassen.
In ca. 5 cm breite Stücke schneiden, servieren.

Chicken Curry

4 Personen

Dieses Gericht wird am besten, wenn man es am Vortag zubereitet und vor dem Essen nur langsam aufwärmt. So geht der Geschmack am besten ins Fleisch. Es ist deshalb besonders geeignet, wenn man vor dem Essen nicht gross mit Zubereiten beschäftigt sein möchte. (bei Besuch)

1 Poulet frisch 800g
2 Pouletschenkel
100g Äpfel weichkochend,
100g Schalotten, gehackt
2dl süsser Fruchtsaft
2dl Kokosmilch
4 Esslöffel (EL) Mango Chutney
4 EL Currypulver mild, (Migros)
1 EL Madras Curry scharf (Migros)
Rote Thai Currypaste zum Abschmecken (Manor)
1 Würfel Hühner Boullion
Erdnussöl
3 EL Mandelsplitter
½ Zitrone
Mehl, Meersalz, Pfeffer



- Poulet mit Haut zerteilen, dabei grosse Fettstücke abschneiden.
- Fleisch mit Öl rundum goldgelb anbraten, dabei leicht mehlieren und mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Fleisch muss nicht durchgebraten sein! Beiseite stellen.
- Gehackte Schalotten mit etwas Öl in gleicher Pfanne goldig süsslich anbraten, mit Kokosmilch und Fruchtsaft ablöschen, Äpfel geschält, geraffelt (mit Röstiraffel) dazugeben.
- Currypulver, Mango Chutney dazugeben, mischen, 10 Min. stark durchkochen. Sauce mit Stabmixer fein pürieren.
- Abschmecken: mit Curry und wenig roter Currypaste bis pikanter Geschmack und Farbe schön goldig ist.
- **Erst wenn Sauce fertig abgeschmeckt** ist, angebratene Pouletstücke dazugeben und alles ca. 10 Min kochen lassen, von Platte nehmen. Kurz vor dem Servieren Mandelsplitter und zwei Zitronen Schnitze dazugeben und aufwärmen

Süss – saures Ratatouille

4 Personen

400g Zucchini (fertig gerüstet)

1 roter Peperoni

1 Zwiebel mittelgross

Süss-saure Sauce

Zucker, Erdnussöl, Mehl

Zwiebel fein hacken

Peperoni waschen, entkernen und in kleine Würfel von ca. 0.5cm schneiden

Zucchini ganz oder nur Streifen schälen, grosse Zucchini entkernen. In Würfel ca. 1.5 cm schneiden.

Zwiebel in wenig Öl glasig dünsten, Gemüse begeben und unter Umrühren weich dünsten dabei folgende Gewürze begeben:

wenig Salz und wenig rote Curry Paste

2 EL Sojasauce

3 EL Weinessig

1-2 EL Zucker

Wenn nötig Sauce abbinden: 1 EL Mehl auflösen in Wasser, davon nur so viel begeben wie nötig mit wenig süss-sauer Sauce abschmecken.

Coupe Colonel

2 Eiweisse mit einer Prise Salz steif schlagen

1 Zitrone: heiss abspülen, Schale fein abreiben, Saft auspressen und der Eiweissmasse begeben

Die nachfolgenden trockenen Zutaten zuerst in separatem Geschirr gut mischen und nach und nach mit dem Schwingbesen unter den Eischnee ziehen.

120 g Puderzucker

200 g Kokosraspel

70 g Weissmehl

Zitronensorbet in Glas geben, etwas Wodka dazu giessen, garnieren mit Melisse.



Kokosmakaröni

Für ca. 30 Stück Makaröni:

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Aus der eher trockenen Masse Häufchen, von Hand auf das Papier formen: d.h. unten zusammendrücken aber oben nicht glattstreichen. Häufchen sollen grobe Struktur behalten.

Ofen vorheizen auf 180°, Makaronen ca.10 min. bei 180° leicht braun backen.



**En Gueta wünscht
Max Bonderer**

Kleine Warenkunde zum würzigen Abend

Currypulver: Bei uns wird die Bezeichnung oft auf „Curry“ verkürzt, was zu Verwechslungen mit dem Gericht Curry führen kann. Im englischen Sprachraum und vielen anderen Ländern nennt man die Gewürzmischung „Curry Powder“.

Die Zusammensetzung von Currypulver variiert; es besteht je nach Zubereitung aus etwa 13 verschiedenen Komponenten. Manche Gewürze finden sich jedoch in jeder Currymischung wieder, vor allem Kurkuma, der dem Currypulver seine charakteristische Farbe gibt. Nachfolgende Gewürze prägen den typischen Geschmack:



Koriander, Kreuzkümmel, schwarzer Pfeffer und Bockshornklee.

Zudem gibt es unterschiedliche Gewürze die beigemischt werden: Ingwerpulver, Knoblauchpulver, Fenchel, Zimt, Nelken, grüner und schwarzer Kardamom, Senfkörner, Muskatnuss, Muskatblüte, Paprikapulver, Cayennepfeffer, Salz.

Madras-Currypulver ist eine schärfere Version in dem mehr Chilipulver enthalten ist.

Grüne und rote Curry Paste: Traditionell haben die Thailänder die Currypaste für ihre Mahlzeiten zuhause jedes Mal frisch hergestellt. In einem großen Steinmörser zermahlten sie frische Chilis, Knoblauch, Schalotten und aromatische Gewürze zu einer frischen Paste. In der heutigen, schnelllebigen Zeit jedoch kaufen auch viele Thailänder ihre Currypaste. Bei uns sind hauptsächlich Produkte der Firma Thai Kitchen zu kaufen. Sie rühmen sich, dass sie frische Produkte verwenden und traditionelle Methoden zur Herstellung der Currypaste anwenden.

Sambal Oelek: ist eine indonesische Gewürzsauce und besteht hauptsächlich aus Chili.

Reiswein: Ist die Bezeichnung für alkoholische Getränke aus Reis. Es gibt japanische (Sake), koreanische (Cheongju), chinesische (Sao Xing) und weitere Varianten. Das Getränk ist meist Bier ähnlicher als Wein.