

73. Kochabend

Freitag, 4. Dezember 2015

Abendchef: Thomas Degen

Antipasto

Salat aus Feigen, Edelschimmelkäse, Haselnüsse und Rucola
.....

Primo Piatto

Auberginen-Broccoli-Lasagne mit Ziegenkäse
.....

Secondo

Wildschweinfilet mit Feigen und Ofenkartoffeln
.....

Dolce

Mini-Panettone

Die Weine des Abends

Pinot Gris Malans
AOC GR Cottinelli

Adèo DOC Bolgheri Rosso 2012
Campo alla Sughera
Magnum

Antipasto

4 Personen

1 Bund Rucola
1 kleiner roher Fenchel
6 frische reife Feigen
100 g ganze Haselnüsse
200 g Gorgonzola
Olivenöl
Weisser Balsamico Essig
Salz
Pfeffer aus der Mühle



Den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Den Fenchel in kleine Stücke schneiden und zum Rucola dazugeben.

Die Feigen abreiben, putzen und in Spalten schneiden. Die Nüsse grob hacken und mit dem zerkleinerten Käse, dem Rucola und den Feigen mischen und auf Teller anrichten.

Aus dem Olivenöl und dem Essig eine Vinaigrette herstellen und diese über den Salat träufeln. Mit Salz und Pfeffer übermahlt servieren.

Primo Piatto

4 Personen

400 g Lasagnenblätter (dünn, so dass nicht vorgekocht werden muss – z.B. von Barilla)
Olivenöl
1 – 2 grosse Auberginen (pro Blatt zwei Scheiben)
1 Broccoli
Salz und Pfeffer
½ l Tomatensauce
400 g Ziegenkäse
8 bis 12 grosse Salbeiblätter

Die Aubergine putzen, leicht schälen und in Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenscheiben darin braten, herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Broccoli waschen und in kleine Stücke aufteilen. Diese werden im Steamer 12 Minuten bei 100°C gedämpft und gegart.

Die Lasagneblätter mit Tomatensauce, Auberginenscheiben, Broccolistücke, dem in Scheiben geschnittenen Ziegenkäse und die zerkleinerten Salbeiblätter schichtweise in eine ausgefettete / ausgeölte Auflaufform geben. Es ist wichtig, dass die Lasagneblätter genug Feuchtigkeit von der Tomatensauce erhalten.

Anschliessend das Ganze im auf 220°C vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

Etwas erhitze, gut gewürzte Tomatensauce in die Teller geben, portionsweise die Lasagne einsetzen, mit einem Salbeiblatt dekorieren und servieren.

Secondo Piatto

4 Personen

Majoran evtl. 2 frische Stiele
800 g Kartoffeln
Salz / Pfeffer
Olivenöl
1 Bio-Zitrone
150 ml klassische Gemüsebrühe
4 Wildschweinentrecôtes oder 2 Wildschweinfilets (à 200 g)
2 Zwiebeln
1 EL Wacholderbeere
Balsamico Essig
50 ml Wildfond (Glas)
4 frische Feigen



Frischen Majoran abspülen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und hacken.

Kartoffeln unter fliessendem Wasser gründlich abbürsten und halbieren. In einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und Öl mischen. Mit den Schnittflächen nach unten auf einem tiefen Backblech verteilen.

Zitrone heiss abspülen, trockenreiben und die Schale fein abreiben. Zitrone halbieren und auspressen.

Gemüsebrühe, Zitronensaft und –schale zu den Kartoffeln geben und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft: 160°C) auf der 2. Schiene von unten etwa 50 Minuten backen, zwischendurch mehrmals wenden.

Inzwischen Wildschweinsteaks oder Filets abspülen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundherum bei starker Hitze anbraten 2 bis 5 Minuten anbraten.

Die Fleischstücke aus der Pfanne nehmen und auf ein weiteres Backblech legen. Nach etwa 30 Minuten Backzeit der Kartoffeln die Files resp. Steaks auf die untere Schiene des Backofens schieben und unter den Kartoffeln etwa 15 Minuten mitgaren.

Inzwischen die Zwiebeln schälen und längs vierteln. Wachholderbeeren mit einem breiten Messerrücken zerdrücken oder im Mörser grob zerstossen. Beides im Bratfett des Wildschweinfleisches 1 Minuten andünsten.

Balsamico Essig, Wildfond, gehackten Majoran, Salz und Pfeffer unterrühren und alles etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren.

Feigen abspülen, vorsichtig trockentupfen und vierteln. Zu den Zwiebeln geben und weitere 5 Minuten garen.

Das Fleisch in Scheiben schneiden. Mit den Ofenkartoffeln und Wacholderfeigen anrichten.

Dolce

4 Personen

250 g Mehl
½ Würfel Hefe 21 g
4 EL Zucker
2.5 dl lauwarme Milch
1 Messerspitze abgeriebene Zitronenschale
125 weiche Butter
2 Eier
Evtl. 75 g kandierte Früchte z.B. Orangeat, Kirschen, Zitronat
4 cl Rum
50 g Rosinen
50 g Mandelstifte
Puderzucker zum Bestauben

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde formen. Die Hefe in der kalten Milch auflösen und danach in die Mulde giessen. Den restlichen Zucker, die Zitronenschale, Butter, Eier zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten, der sich vom Schüsselrand löst. Abgedeckt wieder ca. 30 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die Backförmchen (ca. 250 ml Inhalt) mit Backpapier auslegen.

Die Früchte hacken und mit den Rosinen im Rum einweichen. Zusammen mit den Mandeln dann unter den Teig kneten und zu 12 Kugeln formen. In die Förmchen geben und im Ofen 35 – 40 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, dann mit dem Papier aus den Förmchen nehmen und auskühlen lassen. Mit Küchengarb binden und mit dem Puderzucker bestäubt servieren.



En Gueta wünscht Thomas Degen