

67. Kochabend
Freitag, 10.04.2015
Abendchef: Köbi Wilhelm



Gougères – Pikante Ofenküchlein / Windbeutel

"Finca la Renana" (weiss) 2012
(Luis Alegre, Blanco de Guarda, Rioja)

.....

Champignonsalat mit Rohschinken und Parmesan

.....

Marinierte Lammfilets auf kleinem Ratatouille
Patatli

Château de Birot (rot) 2009
(Cadillac Côtes de Bordeaux a.c.)

.....

Piña-Colada Creme

Gougères – Pikante Ofenküchlein / Windbeutel

Ergibt ca. 30 Stück



- 1dl Milch
 - 1dl Wasser
 - 50g Butter
 - 0.25 Teelöffel Salz
 - Pfeffer aus der Mühle
 - 120g Weissmehl
 - 20g Maizena
 - 3 Eier mittelgross (52g)
 - 125g (total) geriebener Gruyère Käse, Speckwürfeli, Olivenwürfeli, Peperoniwürfeli etc.
- 1 Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
 - 2 Maizena und Mehl mischen. Wasser und Milch mit dem Salz, Pfeffer und der Butter aufkochen. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen und die Mehlmischung «im Sturz», d.h. alles auf einmal unter kräftigem Rühren mit einer Kelle dazugeben. Die Pfanne wieder auf die Platte zurückgeben und auf mittlerem Feuer so lange weiterrühren, bis der Teig glatt ist, einen Kloss bildet und sich vom Pfannenboden löst. Nun den Kloss bei mittlerer Hitze weitere 1½–2 Minuten dünsten („abrösten“), bis sich am Pfannenboden ein weisser Belag bildet. Dies ist ein sehr wichtiger Vorgang für die spätere Konsistenz des Teiges, also den Teig nicht zu früh aus der Pfanne nehmen!
 - 3 Den Teig in eine Rührschüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen. Jetzt 2 Eier nacheinander unter den Teig rühren (z Bsp. mit Mixer / Kitchen Aid und Knethaken) und, falls nötig, ein weiteres Ei unterrühren, bis ein glatter, zähflüssiger Teig entstanden ist (bildet beim Herausheben des Teigs typische hängende Fetzen / Spitzen). Wenn noch kleine Klumpen im Teig sein sollten, den Teig mit dem Schneebesen gut durchschlagen, bis die Klumpen verschwunden sind.
 - 4 Zum Schluss den Käse, die Speckwürfeli etc. zusammen in den gesamten Teig oder einzeln in den entsprechend portionierten Teig unterrühren.
 - 5 Ein Backblech mit Backpapier belegen. Mithilfe von 2 Löffeln gleichmässige, etwa „makrönligrösse“ (ca. ø3cm) Häufchen in genügend grossem Abstand – der Teig geht stark auf! – aufs Blech setzen. Es können auch mit dem Spritzsack (gezackte oder glatte grosse Tülle) beliebige Formen auf das Blech gespritzt werden.
 - 6 Das Brandteiggebäck sofort im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 20 Minuten backen; kleinere Gebäckstücke haben eine Backzeit von 12–15 Minuten. Wichtig: Während der ersten Hälfte der Backzeit auf keinen Fall die Ofentüre öffnen, sonst fällt das Gebäck gerne zusammen; erst aus dem Ofen nehmen, wenn es eine schön braune Farbe hat.
 - 7 Nach dem Backen die Ofenküchlein sofort vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
 - 8 Noch lauwarm oder kalt servieren.

Champignonsalat mit Rohschinken und Parmesan

4 Personen



- 2 gehäufte Teelöffel eingelegter roter Pfeffer
 - 1 dl Madeira oder Marsala
 - 500 g Champignons klein
 - 0.5 Bund Petersilie glattblättrig
 - 12 Cherry-Tomaten
 - Salz
 - 100 g Rucola
 - 2 Esslöffel Olivenöl zum Braten
 - 2 Esslöffel Rotweinessig
 - 5 .. 6 Esslöffel Olivenöl für die Sauce
 - 4 Tranchen dünn geschnittener Rohschinken, nach Belieben
 - 50g Parmesan am Stück
 - Baguette, Toast oder Wurzelbrot
- 1 Die Pfefferkörner warm abspülen und mit einer Gabel leicht zerdrücken. Mit dem Madeira oder Marsala in ein Pfännchen geben und diesen auf kleinem Feuer gut zur Hälfte einkochen. Kurz abkühlen lassen.
- 2 Inzwischen die Champignons rüsten – Köpfe entweder ganz belassen oder in dicke Scheiben schneiden oder mit dem Ziseliermesser dekorativ zurechtschneiden. Petersilie fein hacken. Tomaten je nach Grösse halbieren oder vierteln und leicht salzen. Rucola waschen und abtropfen lassen.
- 3 In einer Bratpfanne 2 Esslöffel Olivenöl erhitzen. Die Champignons beifügen und auf grossem Feuer braten; ziehen die Pilze Saft, diesen vollständig verdampfen lassen. Petersilie beifügen und 1 Minute mitbraten. Beiseite stellen.
- 4 Die Pfefferflüssigkeit mit 2 EL Essig, 5 – 6 EL Olivenöl und etwas Salz verrühren.
- Erst unmittelbar vor dem Servieren anrichten:
- 5 Den Rucolasalat auf Teller verteilen. Die Pilze und Tomaten darauf anrichten. Mit der Pfeffersauce beträufeln und mit je 1 Scheibe Rohschinken garnieren. Zuletzt mit dem Sparschäler einige Parmesanspäne über den Salat hobeln.
- 6 Dazu passt Baguette, Toast oder Wurzelbrot.

Marinierte Lammfilets auf kleinem Ratatouille

2 Personen



Lammfilets

- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Lammfilets
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Chilischote getrocknet, ersatzweise etwas Chiliflocken
- 4 Esslöffel Olivenöl

Ratatouille

- 1 Zucchini mittelgross
- 1 Peperoni rot und gelb
- 2 Tomaten
- 1 Zwiebel mittelgross
- 1 Knoblauchzehe
- 5 Esslöffel Olivenöl
- Gemüsebouillon Pulver
- 1 Teelöffel Sambal-Oelek
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zum Fertigstellen

- 0.5 dl Portwein, ersatzweise Noilly Prat

1 Teller und eine Schüssel fürs Fleisch im Ofen bei 80° vorwärmen.

2 Bei jedem Rosmarinzwig am holzigen Ende etwa 3 cm hoch die Nadeln entfernen und letztere in einen Schüsselchen beiseite stellen. Jeweils 1 Zweig in das dickere Ende der Lammfilets stecken, sodass noch ein Büschelchen herauschaut. Auf eine kleine Platte legen.

3 Die Knoblauchzehe schälen, in Scheibchen schneiden und zum Rosmarin im Schüsselchen geben. Die Chilischote grob dazu bröseln. Das Olivenöl beifügen. Alles mischen, dann über die Lammfilets verteilen. Min. 15 Minuten stehen lassen

4 Die Enden der Zucchini entfernen. Die Peperoni halbieren und entkernen. Die Tomaten waagrecht halbieren und entkernen. Das Gemüse in knapp 1 cm grosse Würfel schneiden. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe schälen und hacken.

5 Anschliessend in einer Bratpfanne das Fleisch zubereiten: Die Marinade mit einem Messer von den Lammfilets schaben und diese in der Bratpfanne erhitzen. Die Lammfilets mit Salz und Pfeffer würzen und direkt je nach Dicke rundum 3 - 6 Minuten braten. Sofort auf die vorgewärmte Schüssel geben und im Ofen bei 80° rund 20 .. 30 Minuten niedergaren.

6 Den Bratensatz mit Portwein oder Noilly Prat auflösen und auf 2-3 Esslöffel einkochen lassen. Abschmecken. Durch ein Siebchen in ein Espressotässchen giessen und im Ofen warmstellen.

7 Rund 10 Minuten, nachdem die Filets im Ofen verschwunden sind, mit der Zubereitung des Ratatouilles beginnen: In einer mittleren Pfanne das Olivenöl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Peperoni beifügen und unter Wenden etwa 3 Minuten dünsten. Dann Zucchini, Sambal-Oelek, etwas Gemüsebouillon Pulver und Tomaten beifügen und alles zugedeckt im eigenen Saft weitere 5 Minuten dünsten; 2-3-mal wenden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

8 Das Ratatouille und die Schalenkartoffeln auf dem Teller anrichten. Die Lammfilets darauf geben und mit dem Bratenjus beträufeln. Sofort servieren.

Patatli

2 Personen

- Rund 8 .. 10 Patatli (kleine Kartoffeln)
- 1 .. 2 Esslöffel Olivenöl
- Meersalz

1 Das Olivenöl in die Bratpfanne geben und heiss werden lassen.

2 Die Kartoffeln mit Schale zugeben, mit Deckel abdecken und bei mässiger Hitze goldbraun braten. Von Zeit zu Zeit wenden.

3 Mit Meersalz würzen

Piña-Colada Creme

4 Personen



- 2.5dl Ananassaft (aus Tetra-Pak oder Dose)
 - 2 gestrichene Esslöffel Speisestärke (Maizena)
 - 40g Zucker
 - 150g Mascarpone
 - 80 .. 100ml Malibu-Likör
 - 2.5dl Rahm
 - 1 Teelöffel Pistazienkerne (ganz oder gehackt)
 - Ca. 1dl Grenadine-Sirup
- 1 Ananassaft, Speisestärke und Zucker in einen Topf geben und gut verrühren. Aufkochen und unter Rühren 2..3 Minuten kochen lassen, bis die Stärke abgebunden hat. In eine Schüssel giessen und abkühlen lassen (max. 1 Stunde kaltstellen).
- 2 Mascarpone und Malibu-Likör verrühren und löffelweise unter die Ananascreme rühren.
- 3 Den Rahm steif schlagen und unterheben. Die Creme bis zum Servieren kaltstellen.
- 4 Die Pistazien grob hacken, falls nicht gehackt gekauft.
- 5 Zum Servieren etwas Grenadine-Sirup in Coupe-Gläser oder Dessertschalen füllen und die Creme darüber anrichten. Mit Pistazien bestreuen.

Gutes Gelingen und En Gueta wünscht Köbi