

16. Kochabend
Freitag, 25.06.2010
Abendchef: Max Riederer



Apéro

Zucchetti-Häppchen

.....

Vorspeise

Pangasiusfilets an Safransauce

.....

Hauptspeise

Kalbsragout mit Dörrtomaten und Pilzen
Nudeln

.....

Dessert

Käsevariationen

Zucchetti-Häppchen

Ergibt 36 Stück (für 6 Personen als Vorspeise oder für 12 Personen als Apérobeilage)

- 3 mittlere Zucchini
- Olivenöl zum Braten
- Etwas Kräutersalz oder Meersalz
- 6 kleine Cherrytomaten
- Schwarzer Pfeffer
- 6 Tete-de-Moine-Rosetten
- 3 Scheiben Räucherlachs
- 2 Frühlingszwiebeln
- wenig frischer Rucola
- 12 Scheiben Coppa oder kleine Bündnerfleischscheiben
- 12 Stück schwarze Oliven entkernt



Jede Zucchini in 12 ca. 1cm dicke Scheiben schneiden.
In einer beschichteten Bratpfanne etwas Olivenöl erhitzen. Die Zucchettischeiben portionenweise beidseitig etwa 3 Minuten braten. Nach dem Wenden leicht salzen. Auf Küchenpapier auslegen.

Die Cherrytomaten halbieren und mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Die Tete-de-Moine Rosetten der Länge nach halbieren. 12 Zucchettischeiben mit jeweils einer Käserosette und einer Cherrytomate belegen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Die nächsten 12 Zucchettischeiben mit einer dünnen Scheibe Frühlingszwiebel (nur das weisse) und einer ¼ Scheibe Räucherlachs belegen, mit wenig Rucola garnieren und auch mit einem Zahnstocher fixieren.

Die letzten Zucchettischeiben mit je einer Scheibe Coppa (oder Bündnerfleisch) dekorativ gefaltet, sowie einer Olive belegen und ebenfalls mit einem Zahnstocher befestigen.

Pangasiusfilets an Safransauce

4 Personen

- 12 Cherrytomaten
- 2 kleine Zucchini
- 1 Zwiebel

- 2 CL Butter
- 4 EL trockener Vermuth
- 1 dl. Weisswein
- 1 DI Bouillon (oder Fond)
- 8 EL Doppelrahm

- 2 Msp. Safran und einige Safranfäden
- Salz
- Pfeffer
- Cayenne
- Curry

- 2 Pangasiusfilets (als Vorspeise)
- 2 CL Butter
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle



Die Cherrytomaten halbieren und die Zucchini nur notfalls schälen und in Würfel schneiden.
Die Zwiebel fein würfeln.

Die feingeschnittene Zwiebel in einer Sauteuse in der aufschäumenden Butter goldgelb anziehen, mit Vermuth und Weisswein ablöschen und um mindestens die Hälfte reduzieren. Dann mit der Bouillon (oder Fischfond) auffüllen und wiederum um die Hälfte einkochen lassen. Zum Schluss den Doppelrahm zufügen und die Sauteuse vom Herd ziehen. Die Sauce vorsichtig mit Salz, einem Hauch Cayenne, einer Spur Curry sowie mit Safran würzen.

Die Pangasiusfilets halbieren, vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen und in einer beschichteten Bratpfanne in der Butter-Olivenöl-Mischung goldgelb braten. Die Fischfilets aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

In derselben Pfanne und bei grosser Hitze die Tomatenhälften und die Zucchiniwürfel braten vorsichtig salzen und auf heisse Suppenteller verteilen, die Pangasiusfilets auf das Gemüse legen.

Die Sauce zu sämiger Konsistenz kochen und über das Gericht damit überziehen.

Kalbsragout mit Dörrtomaten und Pilzen

4 Personen

25 gr. gemischte, getrocknete Steinpilze und Totentrompeten

1 mittlere Zwiebel

2-3 Zweige Stangensellerie, je nach Grösse

700 – 800 gr. Kalbsragout

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 EL Bratbutter

1 gestrichener Esslöffel Mehl

1 dl. Noilly Prat

3 dl. Bouillon

100 gr. in Öl eingelegte Dörrtomaten

½ Bund Oregano

1 ½ dl. Rahm

1-2 EL Zitronensaft



Die Pilze in warmem Wasser etwa 30 Minuten einweichen. Abschütten, gründlich spülen und gut ausdrücken. Grosse Pilze in Streifen schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Stangensellerie rüsten und würfeln.

Das Kalbsragout mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Schmortopf in der heissen Bratbutter in 2-3 Portionen anbraten. Am Schluss wieder alles Fleisch in die Pfanne geben. Pilze, Zwiebel und Stangesellerie beifügen und alles 2-3 Minuten dünsten. Das Mehl in ein Siebchen geben und darüber stäuben. Nochmals alles gut mischen und mit Noilly Prat ablöschen und leicht einkochen lassen. Dann die Bouillon beifügen und alles zugedeckt auf kleinem Feuer gut 1 Stunde schmoren lassen.

Inzwischen die Dörrtomaten auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Den Oregano fein hacken.

Nach gut 1 Stunde Kochzeit die Dörrtomaten, den Oregano und den Rahm beifügen und das Kalbsragout nur halb zugedeckt 30 Minuten fertig garen. Vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Nudeln

4 Personen

300 gr. Nudeln

Salz

Butter

Wasser zum Sieden bringen, salzen, einen Schuss Olivenöl begeben. Die Nudeln al Dente kochen und ev. mit Butter verfeinern

Käsevariation

4 Personen

Verschiedene Weich- und Hartkäse auf Teller anrichten und mit Baumüssen und Birne verzieren.



En Gueta wünscht Max Riederer