

92. Kochabend

Freitag, 1. September 2017

Abendchef: Max Bonderer

Speck Käse Twister

.....

Pasta mit Federkohl

.....

Surf + Turf

.....

Joghurt Panna Cotta mit Passionsfrucht

.....

Wein

Oeil de Perdrix

Rosé de Pinot Noir

Hauptgang zur Wahl

Gérard Bertrand, Chateau L'hospitalet

Syrah-Cabernet-Merlot

oder

Kaiken SA, Mendoza

Malbec

Speck Käse Twister

10 Personen

250g Blätterteig
30g Greizer gerieben
50g Specktranchen, dünn
Olivenöl, Pfeffer, Meersalz

Blätterteig der Länge nach halbieren, mit Reibkäse bestreuen, Käse etwas andrücken und Teig quer in 1.5cm Streifen schneiden.

Specktranchen der Länge nach in die Hälfte falten und auf Blätterteigstreifen legen. Belegte Streifen der Länge nach, ca. 2 Umdrehungen eindrehen.

Auf Backblech mit Backpapier legen, mit gewürztem Olivenöl bestreichen und ca. 12 min. bei 200°C leicht bräunlich backen.



Pasta mit Federkohl

4 Personen

150g Federkohl Blätter von den starken Rippen schneiden
70g Rüebl Rüebl mit Sparschäler längs in Streifen hobeln
250g Pasta Nudeln in Salzwasser al Dente kochen
30g Haselnüsse grob hacken
½ dl Saucen Halbrahm
20g Cranberries
Meersalz, Pfeffer, Butter, Salz

Zubereitung:

- Federkohl in Salzwasser ca. 6 min kochen, kalt duschen, damit er schön grün bleibt, abtropfen.
- Pasta in Salzwasser al Dente kochen.
- Haselnüsse ohne Fett leicht rösten
- Rüebl ca. 2min. in wenig Butter dämpfen. Federkohl, Pasta und Halbrahm begeben, würzen, mischen, heiss werden lassen.
- Pasta auf vorgewärmte Teller anrichten, mit den Haselnüssen und Cranberries bestreuen.



Surf and Turf

Surf and Turf bezeichnet eine Kombination von Meeresfrüchten mit Fleisch
4 Personen

4x150-200g Rindsfilet
12 Jakobsmuscheln
6 Tranchen Speck der Länge
 nach halbieren
Butter, Bratbutter
Meersalz, Pfeffer, Olivenöl
Zitrone, Thymian, Senf, Knoblauch
Zahnstocher, Küchenschnur



Zubereitung:

- Rindsfilet Silberhaut entfernen, in Portionen schneiden, ev. binden,
- Marinieren: Olivenölwenig Senf, Thymian, wenig Knoblauch gepresst, Meersalz
- Kurz vor dem Anrichten in Bratbutter beidseitig je ca. 1-2 min. anbraten. Bei 80°C warm stellen.
- Jakobsmuscheln 1 Min. in knapp siedendes Wasser geben. Mit halbiertes Specktranche umwickeln, Speck sollte nicht vorstehen. Je 3 Muscheln auf Zahnstocher stecken. Bratbutter erhitzen, Muscheln mit Speck, unmittelbar vor Service, kurz beidseitig anbraten, Muscheln dürfen innen noch etwas glasig bleiben. Leicht würzen mit Meersalz, Zitrone beträufeln

Bratkartoffeln

400g Kartoffeln klein
Meersalz, Butter

Kartoffeln putzen, in gleich grosse Stücke schneiden, in etwas Butter braten, würzen, warmstellen

Gedämpfte Tomaten

4 Tomaten mittelgross:
Meersalz, Pfeffer, Butter

- Tomaten waschen, halbieren, Stielansatz ausschneiden, Hautseite mit Gabel mehrmals einstechen.
- In Bratpfanne mit flüssiger Butter die Hautseite leicht anbraten, dabei auf der Schnittseite würzen.
- Dann auf Schnittseite umdrehen, und ebenfalls kurz anbraten.
- Auf Backblech legen und im Backofen garen lassen: 100 Grad ca. 15 min.

Sauce Béarnaise

1dl Weisswein
1 EL Weisswein Essig
1 Zwiebel fein gehackt
2 Zweiglein Estragon
5 Pfefferkörner zerdrückt

2 Eigelb (2 Eiweiss gehen zum Dessert)
100 g Butter weich bis flüssig
1 TL Estragonblättchen sehr fein gehackt
Salz, Pfeffer

Weisswein, Essig, Zwiebel, Estragon Zweige und Pfefferkörner in einer Pfanne aufkochen, Flüssigkeit auf ca. ½ dl einkochen lassen und absieben, in eine dünnwandige Schüssel, (geeignet für Wasserbad) etwas auskühlen lassen.

Sobald etwas abgekühlt, Eigelb begeben, mit dem Schwingbesen im Wasserbad (Wasserbad = knapp unter dem Siedepunkt) ca. 3 Minuten rühren, bis Masse schaumig ist und sich Rührspuren abzeichnen. Die Butter portionenweise unter Rühren begeben. Weiterrühren bis die Sauce cremig ist. Schüssel aus Wasserbad nehmen, kurz weiterrühren. Feingeschnittenen Estragon begeben, abschmecken und sofort servieren. (Kann nicht aufgewärmt werden)

Service auf vorgewärmte Teller:

- Fleisch und Sauce auf Teller anrichten. Muscheln zugeben
- Kartoffeln und Tomaten begeben
- Dekoration Thymian...

Joghurt Panna Cotta mit Passionsfrucht

4 Personen

- 2.5 dl Vollrahm
- 2 EL Zucker
- 5 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
- 1½ LC1 Vanille Joghurt (225 g)
- 1 steif geschlagenes Eiweiss
- 1 EL Zucker, zum steif geschlagenen Eiweiss dazugeben
- 4 Passionsfrüchte
- 2 reife, weiche Pfirsiche (oder ca. 150 g Pfirsich/Passionsfrucht Konfitüre)
- 4 Förmchen



Panna cotta:

Rahm und Zucker aufkochen, auf ca. 2 dl einköcheln lassen, gut ausgedrückte Gelatine, unter Rühren mit dem Schwingbesen, dazugeben. Leicht auskühlen lassen, Joghurt daruntermischen und am Schluss das steif geschlagene Eiweiss ebenfalls mit dem Schwingbesen unter die Masse ziehen. In 4 kalt ausgespülte Förmchen verteilen, ca. 2 – 3 Std. kühlstellen.

Fruchtmark: Passionsfrüchte halbieren, Fruchtfleisch samt Kernen auskratzen. Zur Reduktion der Anzahl Kerne, der Hälfte des Marks die Kerne absieben und wieder mit dem Mark mit Kernen mischen.

Konfitüre mit dem Passionsfrucht-Mark mischen, mit etwas Zitronensaft und Zucker abschmecken.

Anrichten: Panna cotta auf Glasschale stürzen (ein Loch hinten in der Form hilft). Mit Fruchtmark übergiessen oder auf einen Saucen-Spiegel stürzen.

En Gueta wünscht Max B.