

93. Kochabend
Freitag, 06.10.2017
Abendchef: Jörg Steiner

Croustilles de thon

*Chardonnay „Les Vuichettes“ 2015 (Ligerz Bielersee)
Familie Maurer Burgdorf*

.....

Gelbe Paprikasuppe

.....

**Coq au Riesling
mit Polenta**

*Tenuta Frescobaldi di Castiglioni 2009 (Toskana)
Marchesi de Frescobaldi*

.....

Pastéis de Nata – Portugiesische Puddingtörtchen

Opta Colheita Tardia (Dão, Portugal)

Croustilles de thon

4 Portionen



ZUTATEN

100 g Thon in Olivenöl, abgetropft
1 Baguette, besser Oliven-Baguette
4 EL Mayonnaise
1/2 Avocado, reif, fein gewürfelt
6 dunkle Oliven, entkernt, fein gewürfelt, dazu noch ein paar für die Deko in Scheiben geschnitten
1/2 Bund Frühlingszwiebeln, fein gehackt
1/2 Biozitron, Schale abgerieben, 1 EL Saft
1/2 Bio-Limette, Schale abgerieben
Salz, weisser Pfeffer
Tabasco

ZUBEREITUNG

1. Baguette schräg in dünne Scheiben schneiden, tosten und im Ofen bei 60°C warm stellen.
2. In einer Schüssel den fein zerzupften Thon, die Mayo, Oliven, Avocadowürfeln, Zitronensaft und die Frühlingszwiebeln mischen. Mit Zitronen- und Limettenabrieb, Tabasco, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Brötchen damit bestreichen.

Gelbe Paprikasuppe

4 Portionen

ZUTATEN

2 gelbe Paprikaschoten
1 rote Paprikaschote
2 Schalotten
2 EL Rapsöl
0.5 g Safran gemahlen
500 ml Gemüsebouillon
200 ml Rahm



ZUBEREITUNG

1. gelbe Paprikaschoten putzen, waschen und würfeln.
2. Schalotten schälen und würfeln.
3. Rapsöl in einem Topf erhitzen, Schalotten, Safran und Paprikawürfel 3 Min. andünsten, anschliessend mit Gemüsebouillon und Rahm ablöschen, aufkochen und 15-20 Min. bei milder Hitze garen.
4. Wenn der Paprika weich ist, alles mit dem Pürierstab fein pürieren.
5. Die Suppe mithilfe einer Suppenkelle durch ein feines Sieb in eine anderen Topf streichen, wieder erhitzen, salzen und pfeffern.
6. 1 rote Paprikaschote putzen, waschen und die Haut mit einem Sparschäler abschälen. Schoten in feine Streifen schneiden. 30 g Butter erhitzen, die Paprika darin andünsten und mit der Suppe anrichten.

Coq au Riesling

4 Portionen

ZUTATEN

2 Stubenkücken (Mistkrazierli ca. 600g)
250 g kernlose weisse Weintrauben
6 – 8 dünne Scheiben geräucherter Speck
4 – 6 kleine Zwiebeln
3 – 4 Knoblauchzehen
3 – 4 Zweige Thymian
2 – 3 Zweige Rosmarin
2 – 3 Lorbeerblätter
500 ml trockener Riesling
150 ml Geflügelfond (kräftig)
1 EL Tomatenmark
100 g kalte Butter
Mehl zum Wenden



1. Den Backofen auf 200° vorheizen.
2. Die Stubenküken kalt abbrausen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Keulen mit einem Messer abtrennen. Die Brüste rechts und links entlang des Rückgrats abschneiden und ablösen.
3. Die Trauben waschen und in kleine Rispen teilen. Die Speckscheiben in Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und halbieren. Den Knoblauch schälen und mit dem Messer andrücken. Thymian und Rosmarin waschen und trocken schütteln.
4. Die Stubenkückenteile mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und die Fleischstücke anschliessend in Mehl wenden. Das Butterschmalz in einem großen Schmortopf erhitzen, Fleischstücke, Zwiebelhälften und Knoblauch mit Kräutern und Lorbeerblättern darin rundum kräftig anbraten.
5. Die Stubenkückenteile herausnehmen und anschliessend den Bratensatz mit Wein ablöschen und den Fond dazu giessen. Das Tomatenmark unterrühren.
6. Stubenküken, Trauben und Speckstücke in den Sud legen. Den Topf auf den Boden des Backofens stellen und die Stubenküken etwa 40 Minuten schmoren lassen.
7. Den Topf herausnehmen, den Schmorsud in einen Topf abgießen und offen bei mittlerer Hitze um etwa ein Drittel einkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die kalte Butter stückchenweise mit einem Pürierstab untermixen. Die Kräuter entfernen und das Fleisch warm halten. Die geschmorten Stubenküken mit Trauben, Speck, Zwiebeln und Sauce auf Tellern anrichten.

Cremige Polenta

500 ml Geflügelfond aufkochen. 100 g Polenta Griess unter Rühren dazugeben. Die Polenta unter Rühren in 5–10 Minuten ausquellen lassen. 1 EL Butter und etwa 30 g frisch geriebenen Parmesan unterrühren. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen. 30 ml Rahm steif schlagen und unter die Polenta heben.

Pastéis de Nata – Portugiesische Puddingtörtchen

12 Stück

ZUTATEN

2 dl Milch
3 EL Maizena (ca. 30 g)
5 Eigelbe
1 Ei
150 g Zucker
1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten und Samen ausgekratzt
¼ TL gemahlene Vanilleschoten
1 Prise Salz
Schale einer Zitrone (abgeschält, nicht abgerieben)
4 dl Vollrahm
500 g Blätterteig
wenig Rohzucker oder Zimtucker



ZUBEREITUNG

1. Milch und Maizena in einer Pfanne gut verrühren. Alle Zutaten bis und mit Rahm begeben, verrühren. Unter ständigem Rühren bei kleiner Hitze bis vors Kochen bringen, Pfanne von der Platte ziehen, ca. 2 Min.iterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen.
2. Blätterteig rechteckig, ca. 3 mm dick auswallen. 12 Rondellen (je ca. 11 cm) ausstechen, in die Vertiefungen der Bleche legen, Böden mit einer Gabel dicht einstechen. Creme in die Bödeli verteilen, Bleche auf ein Backblech stellen.
3. Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens (Heissluft), Hitze auf 200 Grad reduzieren, ca. 5 Min. fertig backen. Bleche herausnehmen, etwas abkühlen, Pastéis aus den Blechen nehmen, auf einem Gitter auskühlen, bis die Creme fest geworden ist.
4. Vor dem Servieren mit Rohzucker bestreuen.

Ä Guetä wünscht Jörg