

36. Kochabend
Freitag, 01.06.2012
Abendchef: Thomas Degen



Vorspeise

Kalte Gurken-Avocado-Suppe

Pino Grigio 2011

Denominazione di origine protetta- DOC
Südtirol Alto Adige
ERSTE + NEUE

.....

Zwischengang

Gefüllte Zucchettiblüten mit Kräuter-Vinaigrette

.....

Hauptspeise

Vitello Farcito con Fonduta di Peperone

Cubi di Patate Ripieni

La Clape 2010

Crue de Languedoc, Chateau Ricardelle

.....

Dessert

Thymian-Aprikosen auf Mascarponecreme

Kalte Gurken-Avocado-Suppe

6 – 8 Portionen

2 Salatgurken
1 Zitrone
4 dl Gemüsebouillon
2 reife Avocados
1 Becher saurer Halbrahm (150 – 180 g)
1 Esslöffel Worcestershiresauce
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 mittlere Zweigtomate
1 grosser Zweig Basilikum
1 Esslöffel Olivenöl

Die Gurken schälen, der Länge nach vierteln und die Kerne entfernen.
1 Gurkenviertel klein würfeln und für die Garnitur beiseitestellen. Restliche Gurkenviertel in Scheibchen schneiden und in ein hohes Gefäss geben.

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Hälfte des Saftes für die weitere Zubereitung beiseitestellen.
Restlichen Saft sowie die Bouillon zu den Gurken geben und diesen zu einer glatten Masse pürieren.

Die Avocados halbieren, den Stein entfernen und die Früchte schälen. Die eine Avocadohälfte klein würfeln, in ein Schüsselchen geben und mit wenig Zitronensaft mischen. Die Gurkenwürfelchen für die Garnitur beifügen.

Restliche Avocado zum Gurkenpüree geben. Sauren Halbrahm und Worcestershiresauce beifügen und alles nochmals fein pürieren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer sowie wenn nötig mit etwas Zitronensaft abschmecken. Bis zum Servieren kühl stellen.

Die Zweigtomate waagrecht halbieren, entkernen und klein würfeln. Das Basilikum fein hacken. Beides mit dem Olivenöl zu Olivenöl zu den Gurken-Avocado-Würfelchen geben, mit Salz würzen und mischen.

Zum Servieren die Avocado-Gurken-Suppe wenn nötig nochmals nachwürzen. In Gläser oder Suppenschalen giessen und die Gemüsewürfelchen in die Mitte geben. Am Schluss mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen und sofort servieren.



Gefüllte Zucchettiblüten mit Kräuter-Vinaigrette

6 Personen (als Vorspeise)

12 kleine Zucchini mit Blüten
2 Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 Esslöffel Olivenöl
½ Bund glattblättrige Petersilie
½ Bund Dill
200 g Ricotta
50 g geriebener Parmesan
Salz, schwarzer Pfeffer
Butter für die Form
1 dl. Gemüsebouillon
1 dl Weisswein

Kräuter-Vinaigrette:
1 Ei
1 Esslöffel Pinienkerne
1 kleines Rüebl
½ Bund glattblättrige Petersilie
½ Bund Dill
1 Bund Schnittlauch
3 Esslöffel Weissweinessig
½ dl Gemüsebouillon
1 Teelöffel Senf
Salz, Pfeffer aus der Mühle
6 Esslöffel Olivenöl

Bei Zucchettiblüten mit Mini-Zucchini die kleine Frucht fächerartig 3 – 4 Mal der Länge nach leicht einschneiden, sodass sie jedoch noch zusammenhalten. Die Blütenstempel der Zucchettiblüten sorgfältig herausdrehen.

Die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem Grün fein hacken. Die Knoblauchzehen ebenfalls hacken. In einer kleinen Pfanne das Olivenöl erhitzen und Frühlingszwiebeln sowie Knoblauch darin glasig dünsten. Leicht abkühlen lassen.

Petersilie und Dill fein hacken. Mit den Frühlingszwiebeln zum Ricotta geben. Den Parmesan beifügen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Ricottamasse sorgfältig in die Zucchettiblüten füllen. Diese nebeneinander in eine grosszügig ausgebutterte Gratinform legen. Gemüsebouillon und Weisswein dazugliessen. Die Form mit Alufolie verschliessen.

Die Zucchettiblüten im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 25 Minuten backen. Lauwarm oder ausgekühlt servieren.

Für die vinaigrette das Ei mit Wasser bedeckt ab Siedepunkt 8 Minuten hart kochen. Sofort kalt abschrecken, schälen und hacken.

In einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe die Pinienkerne leicht rösten, dann grob hacken.

Das Rüebl schälen, in dünne Scheiben, diese in feine Streifen und dann in kleinste Würfelchen schneiden. Petersilie und Dill fein hacken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Weissweinessig, Bouillon, Senf, Salz und Pfeffer mit einem Schingbesen verrühren, dann das Ei unterschlagen. Eier, Pinienkerne, Rüebl und kräuter untermischen. Wenn nötig nachwürzen.

Zum Servieren die Zucchettiblüten auf Tellern anrichten und mit Kräuter-Vinaigrette umgiessen.



Vitello Farcito con fonduta di Peperone

6 Personen

700 g Kalbsfilet
225 g rote Paprika
150 g Lauch
150 g Zwiebeln
2 dicke Scheiben gekochter Schinken (80g)
70 g grüne Bohne
25 g Robiola
Knoblauch, Rosmarin, Olivenöl, Salz & Pfeffer

Bohnen putzen und 3 Minuten in ungesalzenem, kochendem Wasser garen. Den Lauch putzen und der Länge nach in Streifen schneiden. Eine Minute lang in einer Pfanne mit einem Esslöffel Öl anschwitzen.



Das Kalbsfilet der Länge nach spiralförmig einschneiden, ohne es zu zerteilen, so dass eine Art Rechteck entsteht. Anschliessend mit dem Fleischklopper plattieren.



Die Hälfte des Lauchs und die Bohnen auf das Fleisch geben, mit den Schinkenscheiben bedecken, das Filet aufrollen und mit Küchengarnt zusammenbinden. Salzen und pfeffern.



Das Fleisch in einer Pfanne mit 3 – 4 Esslöffeln Öl und einem Rosmarinzwig anbraten, dabei mehrmals wenden, damit es rundum schön gebräunt ist.



Den Rollbraten mit etwas Öl (ohne Rosmarin) in eine feuerfeste Form geben, die gewürfelte Zwiebel und weitere 3 Esslöffel Öl hinzugeben und alles bei 190°C für ca. 30 Min. im Ofen garen.



In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten: Die Paprika auf dem Feuer so anrösten, dass die Schale Farbe nimmt, aber fest bleibt (ca. 20 Minuten). Anschliessend schälen und in Stücke schneiden. 25 g Öl mit einer halben geschälten Knoblauchzehe zum Aromatisieren erhitzen. Vom Herd nehmen und den Knoblauch entfernen. Das Öl mit der Paprika, einer guten Prise Salz, Pfeffer sowie dem restlichen

Lauch in einen Mixer geben und gründlich pürieren. Zuletzt den Robiola hinzugeben, so dass eine homogene, flüssige Sauce entsteht. Den Braten auf der Sauce anrichten und servieren.



Cubi die Patate ripieni

4 Personen

4 gleich grosse Kartoffeln (1.5kg)

200 g Zucchini

150g Tomaten

25 g geriebener Parmesan und 25 g geriebener Pecorino romano, vermischt

Ein halbes Tütchen Safran

Weissweinessig

Petersilie, Basilikum, getrockneter Oregano,

Olivenöl, Salz

Die Kartoffeln waschen und schälen. In 5 – 6 cm grosse Würfel schneiden. Zum Aushöhlen 5 mm vom Rand entfernt mit 4 vertikalen Schnitten bis 2 cm über dem Boden des Würfels einritzen.

1 cm über dem Boden des Würfels mit einem kleinen Messer bis 5 mm vor der gegenüberliegenden Wand einstechen und die Klinge fächerförmig hin- und herbewegen; das Messer herausziehen und den Vorgang auf den anderen 3 Seiten wiederholen, so dass der Boden des inneren Würfels vom Grund getrennt wird.

Mit der Spitze des Messers in die inneren Würfel stechen und diese herausziehen. (aus den Kartoffelresten können Sie ein Püree oder eine Suppe machen).

Einen Topf Wasser mit dem Safran, etwas Salz und einem Spritzer Essig zum Kochen bringen. Die ausgehöhlten Würfel hineingeben, erneut aufkochen lassen und dann 1 Minute garen. Vorsichtig mit einer Schaumkelle abschöpfen und abkühlen lassen.

Die Zucchini in hauchdünne Scheiben schneiden und 1 Minute auf grosser Flamme in einer Pfanne mit 2 Esslöffeln Öl und einer Prise Oregano anbraten. Anschliessend mit Salz, gehackter Petersilie und Basilikum würzen.

Die Kartoffelwürfel salzen und einfetten. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und schichtweise mit dem gemischten Käse, einigen Zucchinischnitten, Käse, einigen dünnen Tomatenscheiben, Käse aufgebraucht sind.

Würfel bei 200°C für ca. dann herausnehmen und

usw. füllen, bis alle Zutaten
Zuletzt mit Käse bestreuen. Die
15 Minuten im Ofen backen,
heiss oder lauwarm servieren.



Thymian-Aprikosen auf Mascarponecreme

4 - 5 Portionen

*500 g Aprikosen
150 g Zucker
1 dl brauner Rum
1 dl frisch gepresster Orangensaft
½ Vanilleschote
¼ Bund Thymian
200 g Mascarpone
1 dl. Halbrahm*

Die Aprikosen entsteinen und je nach Grösse halbieren oder vierteln.

In einer Pfanne den Zucker bei mittlerer Hitze langsam zu goldbraunem Caramel schmelzen lassen. Vom Herd ziehen. Zuerst den Rum, dann den Orangensaft dazugiessen. Die längs aufgeschnittene Vanilleschote mit den herausgeschabten Samen beifügen. Den Sud einen Moment kochen lassen, bis sich der Caramel vollständig aufgelöst hat.

Die Aprikosen in den Caramelsud legen und zugedeckt auf kleinem Feuer je nach Sorte und Reifegrad 3 – 5 Minuten leise kochen lassen. Zuletzt den Thymian dazuzupfen. Die Aprikosen zugedeckt mindestens ½ Tag ziehen lassen.

Vor dem Servieren die Aprikosen sorgfältig aus dem Sud heben, gut abtropfen lassen und auf eine Platte geben. Den Saft in eine Schüssel absieben. Den Mascarpone dazurühren. Den Halbrahm sehr steif schlagen und unter die Mascarponecreme ziehen. Diese in Dessertschalen oder Gläsern anrichten und die Aprikosen daraufgeben.

En Gueta wünscht Thomas Degen