

46. Kochabend
Freitag, 26. April 2013
Abendchef: Max Riederer
Dorli Gauderon



Choux (Windbeutelchen) mit Geflügellebermousse

Riesling Sekt Zeller Schwarze Katz brut 2011
Karlheinz Weis, Zell/Mosel

.....

Wildterrine mit Schalottenkonfitüre

Fläscher Weissburgunder 2012
Heinz Kunz, Fläsch

.....

Peperonisuppe

Fläscher Weissburgunder 2012
Heinz Kunz, Fläsch

.....

**Kutteln à la Dorli
Bratkartoffeln**

Merlot del Ticino DOC Vallombrosa 2010
Tamborini Carlo aredi SA, Lamone

.....

**Schokoadenparfait auf Erdbeersauce
Windbeutel mit Schoggirahm**

Choux (Windbeutelchen) mit Geflügellebermousse

20 kleine Windbeutelchen

Brandteig:

2.5 dl. Wasser
2.5 dl. Milch
200gr Butter
eine Prise Salz
280 gr. Weissmehl
8 ganze Eier

Wasser, Milch, Butter und Salz zum Kochen bringen.



Mehl im Sturz zur kochenden Flüssigkeit geben, d.h. ohne Zögern alles Mehl auf einmal zufügen, dann mit einem Holzlöffel kräftig rühren, bis sich der Teig von Topfboden löst – erst jetzt die Kasserolle von Herd ziehen.

Eier Stück für Stück mit dem Holzlöffel unter die Masse arbeiten, bis ein glatter Teil entstanden ist. Teig ca. 2 Std. kalt stellen.

Für die berühmten Windbeutel den Teig in einen Spritzsack mit Lochtülle füllen und auf bebuttertes Backblech kleine Häufchen von ca. 3 cm Durchmesser spritzen. Da die Windbeutelchen beim Backen aufgehen, muss zwischen den einzelnen Portionen ein Abstand von ca. 3-4 cm eingehalten werden. Die Häufchen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Rille bei ungefähr 220 Grad, ca. 20 Minuten backen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit einem Sägemesser Deckelchen vom Boden trennen, damit sind die Windbeutelchen bereit, eine delikate Füllung aufzunehmen.

Geflügellebermousse:

200 gr. Geflügelleber
1 Thymianzweiglein
1 Lorbeerblatt
6 weisse Pfefferkörner
roter Porto
2 CL Butter
Gewürzmischung (gemäss Rezept)
150 gr. Butter

Leber putzen, in eine Schüssel legen, die Gewürze zufügen und mit so viel rotem Porto auffüllen, bis die Leber knapp bedeckt ist. Mit Klarsichtfolie verschliessen und ca. 6 Stunden marinieren. Dann die Leber auf ein Sieb schütten, aufgefangene Marinadenflüssigkeit kurz aufkochen, durch ein feines Tuch passieren. Die Leber mit Haushaltspapier trocknen.

Butter im Bratopf aufschäumen lassen, Leber vorsichtig mit Gewürzmischung würzen, in der heissen Butter kurz sautieren, auf einen Teller legen, Bratsatz mit der Marinadenflüssigkeit auflösen, sirupartig einkochen, zur Leber geben und auskühlen lassen.

Die Leber im Mixer oder Moulinex zusammen mit der Marinadenflüssigkeit feinpürieren. Butter bei laufendem Gerät zufügen, damit sich die beiden Elemente gut verbinden können (wichtig: dazu müssen Leber und Butter dieselbe Temperatur haben!), mit Salz, weissem Pfeffer aus der Mühle und ein paar Tropfen Porto würzen.

Mousse unter Klarsichtfolie verschliessen, gut durch kühlen lassen, anschliessend mit einem heissen Kaffeelöffel ausstechen und die Choux füllen.

Das Spiel: Die Windbeutelchen können auch Süss gefüllt werden z. Bsp. mit

Schokoladenrahm:

2.5 dl. Rahm und 50 gr. Zartbitterschokolade zusammen aufkochen, gut durch kühlen lassen und Dann wie gewöhnlichen Rahm schlagen. Dies gelingt tatsächlich, nur muss der Schokoladenrahm wirklich eiskalt sein.

Caramelrahm:

100 gr. Zucker caramolisieren, mit 2.5 dl. Rahm ablöschen, 50 gr. Butter zufügen und leise köcheln lassen, bis der Zucker aufgelöst ist. Dann kaltstellen, anschliessend im Mixer kurz aufschlagen und über Nacht mit Kühlschrank ruhen lassen, anderntags wie gewöhnlichen Rahm schlagen.

Wildterrine mit Schalottenkonfitüre

4-6 Personen

Wildterrine

200 gr. Wildfleisch, pariert
75 gr. Schweinefleisch
75 gr. Grüner Speck
100 gr. Wild- oder Kalbsleber
6 weisse Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
1 Thymianzweiglein
roter Porto
200 gr. Spickspeckscheiben ca. 3 mm dick
eine Terrinenform von ca. 500 gr. Inhalt
2 CL Butter
30 gr. Schalottenbrunoise
1 Eiweiss

Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle, Cayenne, Curry Paprika, eine Spur Knoblauch
Porto



Das sauber parierte Wildfleisch, Speck, Schweinefleisch und die sauber geputzte Leber in Streifen schneiden, in eine passende Schüssel legen, Gewürze zufügen und mit soviel Porto auffüllen, bis alle Zutaten bedeckt sind, mit Klarsichtfolie verschliessen und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

Am nächsten Tag die gleichmässig dünn geschnittenen Spickspeckscheiben auf die Grösse der Form zuschneiden, die Form damit auslegen, wobei die Speckscheiben auf allen Seiten überlappen müssen, damit die Terrine verschlossen werden kann.

Das marinierte Fleisch auf ein Sieb schütten, Gewürze entfernen, die aufgefangene Marinadenflüssigkeit kurz aufkochen, durch ein feines Sieb passieren (mit diesem Vorgehen lässt sich das Eiweiss aufflocken und ausscheiden). Fleisch, Speck und Leber durch den Fleischwolf (mittlere Scheibe) drehen.

Schalottenbrunoise in der Butter goldgelb dünsten, mit der Mariandenflüssigkeit ablöschen und sirupartig einkochen lassen, kaltstellen.

Eiweiss unter die Fleischmasse arbeiten und nicht zu zaghaft würzen, die ausgekühlten Schalotten zufügen und mit ein paar Tropfen Porto das Aroma abrunden.

Diese Farce nun in die Form füllen, mit den überlappenden Speckscheiben verschliessen (eventuell ein Lorbeerblatt und ein Thymianzweiglein auf den Speck legen) die Terrine mit Deckel oder Alufolie verschliessen und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille bei 150 Grad im Wasserbad während 45 Minuten pochieren.

Nach 45 Minuten die Garprobe mit dem Finger machen: unter dem Druck des Fingers soll die Masse sehr wenig nachgeben. Gibt sie zuviel nach, dann darf die Terrine unbesorgt weitere 15 Minuten im Ofen bleiben.

Terrine aus dem Wasserbad nehmen, bei Küchentemperatur auskühlen lassen und anschliessend im Kühlschrank kaltstellen. Die Terrine entwickelt ihr Aroma, wenn sie erst nach zwei Tagen angeschnitten wird.

Schalottenkonfitüre:

40 gr. Zucker in 40 gr. Butter goldgelb caramolisieren. 200 gr. Lamellen geschnittene Schalotten zufügen und unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel goldgelb werden lassen. Mit 0.5 dl. Weissweinessig ablöschen, diesen vollständig einkochen lassen, damit mit 3 dl. Weisswein auffüllen, 2 CL Honig sowie wenig Salz zufügen und zugedeckt ca. 30 Minuten auf kleinem Feuer köcheln lassen. Anschliessend weitere 30 Minuten zu Konfitüre kochen, am Schluss mit weissem Pfeffer aus der Mühle aromatisieren. Kühlstellen, aber nicht kaltstellen.

Peperonisuppe

4 Personen

300 gr. Peperoni (grüne, gelbe, rote)
Olivenöl
Butter
Bouillon
1 dl. Rahm
20 gr. Butter
Salz
weisser Pfeffer aus der Mühle
ein Hauch Cayenne
ein paar Tropfen Zitronensaft



Die geschälten Peperoni kleinschneiden, in wenig Butter und Olivenöl dünsten, mit wenig Bouillon ablöschen und zugedeckt ca. 5 Minuten weichdünsten.

Rahm zufügen, kurz aufkochen lassen, im Mixer pürieren, Butter zufügen, durch ein Sieb streichen, mit Bouillon zur gewünschten (sämigen) Konsistenz verlängern, vorsichtig würzen und die Suppe in heisse Tässchen füllen.

Kutteln à la Dorli mit Bratkartoffeln

4 Personen

800 gr. Kuttel vorgekocht
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Rüebli
1 Stange Lauch
1 kleiner Stangensellerie
2 Esslöffel Öl oder Bratbutter
2 Esslöffel Tomatenmark
1 Dose Tomaten Pelati
5 dl. Weisswein
5 dl. Bouillon
1 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, Gewürze und
Kräuter nach Wahl



Die Kutteln sind heute aus lebensmittelhygienischen Gründen nur noch vorgekocht erhältlich. Sie müssen jedoch in den meisten Fällen noch ca. eine Std. gekocht werden, damit Sie auch schön weich sind. Die Kutteln setzen sich aus drei Teilen des Rindermagens zusammen: Blättermagen, Labmagen und Pansen. Die Kutteln vom Pansen sind die zartesten.

Die Kutteln in Streifen schneiden. ca. 8-10 cm lang und 0,5 bis 1 cm breit.

Die Zwiebel, den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Rüebli längs in 2 mm dicke Scheiben schneiden und in ca. 1 auf 1 cm grosse Quadrate schneiden (Paysanne) den Lauch halbieren, waschen in gleich grosse Stücke schneiden. Vom Stangensellerie die schönen zarten Stängel in Scheiben schneiden. Das Grün für die Garnitur beiseite stellen.

In einer grossen Pfanne die Bratbutter erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Dann Rüebli, Lauch und Sellerie und Tomatenmark beifügen und unter Wenden kurz mit dünsten. Die Kutteln und die Gewürze zufügen mit Weisswein ablöschen, mit Bouillon auffüllen und auf mittlerer Hitze schmoren lassen. ca. 40 bis 45 Min.

Gewürzmischung

100 gr. Salz, ein flacher Mokkalöffel Curry, ein flacher Mokkalöffel Paprika, 2 Umdrehungen weisser Pfeffer aus der Mühle, ein Hauch Cayenne und die Blättchen von einem Thymianzweiglein gut mischen und in eine kleine Dose mit festsitzendem Verschluss füllen. Verwenden sie diese Mischung zum Würzen von Fleisch, Geflügel und Innereien, falls diese gebraten werden.

Schokoladenparfait auf Erdbeersauce

4 Personen

1 ¼ dl. Rahm
2 Eigelb
2 Esslöffel Zucker (ca. 30g)
1 Kaffeelöffel Vanillezucker
50 gr Zartbitterschokolade
1 EL Grand Mariner (Orangenlikör)
Eine Parfait- oder Terrinenform von
ca. 2.5 dl. Inhalt

Rahm in einer kalten Schüssel mit dem Schneebesen von Hand steifschlagen und bis zum Gebrauch kaltstellen.



Eigelb mit Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen oder Handmixer weiss- und schaumig schlagen.

Schokolade mit dem Grand-Marnier in einem Pfännchen auf kleinstem Feuer und unter ständigem Rühren schmelzen und anschliessend unter die Eier-Zucker-Masse mischen. Erst wenn alles abgekühlt ist, den geschlagenen Rahm vorsichtig unterheben.

Die Masse in die Form füllen, Oberfläche glattstreichen, mit Deckel oder Alufolie verschliessen und die Form während mindestens 6 Stunden ins Tiefkühlfach stellen.

Erdbeersauce

500 gr. Erdbeeren

8 Erdbeeren zur Dekoration in Scheiben schneiden und beiseite stellen. Den Rest waschen, mit Zucker und Zitronensaft mischen, und durch ein Sieb passieren.

Apfeltörtchen

4 Personen

4 Tarteförmchen von ca. 16 cm Durchmesser
weiche Butter
Zucker
350 gr. Blätterteig
2 aromatische Äpfel
Butter
Zucker
Zimt



Tarteförmchen mit Butter auspinseln, Zucker ausstreuen und kalt stellen.

Blätterteig auf die Grösse der Förmchen zuschneiden und diese damit belegen. Mit einer Gabel den Teig einstechen, 30 Minuten kaltstellen

Äpfel schälen, Stielansatz und Kernhaus entfernen, in feinste Scheiben schneiden, den Teigboden damit belegen. Zimt und Zucker darüberstreuen, einzelne Butterflocken auf die Äpfel verteilen und im heissen Ofen auf der mittleren Rille bei 200 Grad während 20 Minuten backen. Noch heiss servieren.

En Gueta wünscht Dorli und Mäx!