

33. Kochabend
Freitag, 16. März 2012
Abendchef: Max Riederer

Mozzarella mit Oliven und Cherrytomaten
Haselnuss-Peperoni

.....

Fenchelsuppe mit Pernod

.....

Italienischer Hackbraten
Polenta

.....

Apfelrösti mit Vanilleglacé

Apéro

Mozzarella mit Oliven und
Cherrytomaten
ergibt ca. 12 Stück



2 Kugeln Büffel-Mozzarella
75 gr. Grüne Oliven
75 gr. Schwarze Oliven
200 gr. Cherrytomaten
4 Zweige Basilikum

1 Esslöffel Balsamicoessig
Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 Esslöffel Olivenöl

Die Mozzarellakugeln mit Küchenpapier trockentupfen. In Scheiben schneiden und auf einer Platte auslegen. Bis zum Servieren mit Klarsichtfolie bedeckt kühl stellen. Die Oliven entsteinen und grob hacken. Die Cherrytomaten halbieren, entkernen und klein würfeln. Den Oregano fein hacken. Oregano, Balsamicoessig, Salz, Pfeffer und Olivenöl zu einer Sauce rühren. Oliven und Cherrytomaten beifügen. Bei Zimmertemperatur zugedeckt ziehen lassen. Vor dem Servieren die Oliven-Tomatenmischung auf den Mozzarellascheiben verteilen.

Haselnuss-Peperoni

ergibt ca. 12 Stück

je 2 grosse rote und gelbe Peperoni

100 gr. Haselnusskerne
4 Zweige Oregano
1 Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe
Abgeriebene Schale von 1/3 Zitrone
4 EL geriebener Parmesan
8 EL Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen.
Die Peperoni vierteln und die Trennwände sowie Kerne entfernen. Mit der Hautseite nach oben nebeneinander auf das vorbereitete Blech legen. Im 250 Grad heissen Ofen in oberen Drittel etwa 15 Minuten backen, bis auf der Peperonihaut grosse dunkle Blasen entstanden sind.

Inzwischen die Haselnusskerne grob hacken, Oregano, Petersilie und Knoblauch fein hacken. Alle diese Zutaten mit der Zitronenschale, dem Parmesan und dem Olivenöl in eine Schüssel geben und gut mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Peperoni aus dem Ofen nehmen und mit einem feuchten Küchentuch decken. Kurz stehen lassen. Die Ofentemperatur auf 180 Grad reduzieren.
Die Haut der Peperoni mit einem spitzen Messer löse und abziehen. Die Peperoniviertel neben einander in eine feuerfeste Form legen. Die Haselnussmasse auf den Peperonivierteln verteilen.
Die Peperoni im 180 Grad heissen Ofen in der Mitte etwa 20 Minuten backen. Heiss oder Lauwarm servieren.

Vorspeise

Fenchelsuppe mit Pernod

4 Personen

600 g Fenchel

2 CL Butter

1 lt. Bouillon

4 EL Rahm
Pernod
Salz
Cayenne

Fenchel rüsten und in Scheiben schneiden. Das Fenchelkraut feinzupfen.

Fenchelscheiben in der aufschäumenden Butter kurz anziehen.

Mit nur soviel Bouillon auffüllen, bis das Gemüse knapp bedeckt ist. Das Fenchelgemüse auf kleinem Feuer weichgaren.

Ist dies geschehen, wird alles mit dem Mixstab oder im Mixer feinpüriert und mit der restlichen Bouillon zur gewünschten Konsistenz verlängert.

Suppe nochmals aufkochen, den Rahm zufügen vorsichtig mit Salz und Cayenne würzen.
Zum Schluss den sehr typischen Anisgeschmack des Gemüses mit ein paar Tropfen Pernod unterstreichen.

Die Suppe mit dem feingezupften Fenchelkraut bestreuen.

Hauptspeise

Italienischer Hackbraten

6 Personen



500 gr. Gehacktes Rindfleisch
500 gr. Gehacktes Schweinefleisch
150 gr. Mortadella

2 Weggli
etwas Milch

1 grosse Zwiebel
1 mittleres Rüebli
1 kleines Stück Knollensellerie
4 in Öl eingelegte Dörrtomaten
1 Bund glattblättrige Petersilie
2 Esslöffel Olivenöl

1 Ei
2 Eigelb
Salz, Pfeffer, Paprika

2 dl Rotwein
2 dl Bouillon
Etwas Kalbsfond
Rahm und Butterflocken

Polenta

4 Personen

8 dl Bouillon
6 dl Milch
280 gr Bramata (70 gr/Person)
Salz
2 EL Butter
4 EL geriebener Parmesan

Beide Hackfleischsorten in eine Schüssel geben.
Mortadella sehr fein hacken und untermischen.
Bis zur Verwendung kalt stellen.

Die Weggli zerzupfen und in eine kleine Schüssel geben.
Mit der Milch beträufeln und durchziehen lassen. Gut ausdrücken und fein hacken.

Die Zwiebel fein hacken, Rüebli und Sellerie rüsten und ebenfalls in feine Würfelchen schneiden.
Die Dörrtomaten in Streifen schneiden und hacken, ebenso die Petersilie.

In einer Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Zwiebel, Rüebli, Sellerie darin andünsten. Dann die Dörrtomaten und die Petersilie dazugeben und alles ca. 5 Minuten dünsten. Abkühlen lassen.

Weggli, Zwiebelmasse, Ei und Eigelb zum Hackfleisch geben. Mit Salz, Pfeffer und Paprika grosszügig würzen. Mindestens 5 Minuten von Hand durchkneten und zu einem Laib formen.

Etwas Olivenöl in einen Bräter giessen. Den Hackbraten hineinlegen und im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 20 Minuten anbraten.

Inzwischen den Rotwein und die Bouillon aufkochen.
Nach 20 Minuten Bratzeit zum Hackbraten geben.
Die Ofentemperatur auf 150 Grad reduzieren, dabei die Ofentüre 5 Minuten offen lassen, damit die Hitze rasch absinken kann. Den Hackbraten bei 150 Grad je nach Dicke des Laibes ca. 1 ¾ - 2 Stunden nachgaren lassen, dabei gelegentlich mit Jus übergiessen.

Den Weinsud in eine Pfanne giessen, 1 dl Rahm dazu geben. Einige Butterflocken in die kochende Sauce einrühren.

Bouillon, Milch und wenig Salz in einer Kasserolle zum Kochen bringen, die Bramata einstreuen und auf kleinem Feuer unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel während ca. 40 Minuten leise köcheln lassen. Zum Schluss Butter und Käse unter die Polenta mischen und zugedeckt am Herdrand während ungefähr 15 Minuten ruhen lassen.

Dessert

Apfelrösti mit Vanilleglace

4 Personen



4 EL Butter
2 EL Zucker
4 säuerliche Äpfel geschält und in
Schnitze geschnitten
80 gr Ruchbrot gewürfelt
1 EL Rosinen
Vanilleglacé

Butter und Zucker in einer Pfanne schmelzen.
Apfelschnitze und Ruchbrotwürfel zugeben und mit
Puderzucker bestreuen. goldgelb braten, wenden,
die Rosinen zugeben und fertig braten.
Teller mit Zimt und Puderzucker bestäuben. Apfelrösti in
der Mitte anrichten und einen Nocken Vanilleglacé
daraufsetzen.

En Gueta wünscht Max Riederer