

98. Kochabend
Freitag, 9. März 2018
Abendchef: Thomas Degen

Geschmorter Chicorée mit Honig
.....

Erbsen – Basilikum Suppe
.....

Irisches Hereford Rindsfilet
an Barolojus
Apfel-Linsen mit Pastinakenpüree
.....

Stracciatella-Glacé mit Karamell Körbchen

Die Weine des Abends

*Greco di Tufo DOCG
Villa Raiano*

*Laurel
Tinto Coscecha Priorato DOQ*

Geschmorter Chicorée mit Honig

4 Personen

2 ganze Chicorée
30 g Butter
Saft einer Zitrone
Salz, Pfeffer
2 – 3 EL Honig



Den Strunk entfernen und die Chicorée-Zapfen der Länge nach aufschneiden.
Butter in einer Bratpfanne schmelzen lassen, den Chicorée dazugeben. Auf niedriger Stufe 10 Minuten dünsten. Den Zitronensaft, Salz und Pfeffer begeben.
Den Chicorée aus der Pfanne nehmen, auf die Seite stellen. Den Honig in der Bratpfanne glasig werden lassen. Den Chicorée auf einem Teller anrichten und mit der Honigsauce übergießen.

Erbsen – Basilikum Suppe

4 Personen

800 g tiefgekühlte grüne Schweizer Erbsen
15 Basilikumblätter
ca. 1 l Gemüsebouillon
2 EL Rapsöl
Knoblauch und zum Abrunden frisch gemahlener Pfeffer

Erbsen direkt aus dem Tiefkühlfach mit Gemüsebouillon aufkochen, ca. 5 Minuten kochen lassen. Nach Belieben Knoblauch dazugeben.

Öl zugeben, Suppe pürieren und mit Pfeffer abschmecken. Variante Basilikum durch Minze ersetzen; diese aber mit den Erbsen in der Gemüsebouillon mitkochen.

Mit etwas Rahm die Suppe verfeinern.



Irishes Hereford Rindsfilet an Barolojus Apfel-Linsen mit Pastinakenpüree

4 Personen

Zutaten

Für die Linsen:

300g Beluga-Linsen
2 säuerliche Äpfel, entkernt
150ml Verjus
3–4 EL Rohrzucker
Salz

Pastinakenpüree:

130g Cashewkerne
750g Pastinaken
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss

Garnitur:

2 EL Rapsöl
1 TL Paprika
1 TL Kümmel
2 EL Birnendicksaft
8 Thymianzweige

ZUBEREITUNG

Linsen:

Die Linsen in kochendem ungesalzenem Wasser weich garen, in ein Sieb abgiessen und gut abtropfen lassen. Inzwischen die Äpfel in rund 0.5-1 cm grosse Stücke schneiden. Den Verjus und den Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Apfelwürfel dazugeben und einmal aufkochen. Die gekochten Linsen ebenfalls hinzufügen und alles mit Salz abschmecken

Pastinakenpüree:

Die Cashewkerne mit 260 ml Wasser in eine Schüssel geben und 1 Stunde einweichen, dann im Standmixer fein pürieren, bis keine Stückchen mehr vorhanden sind.
Die Pastinaken schälen und die Schale für die Garnitur aufheben. Die Pastinaken in 1 cm grosse Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser weich garen. In ein Sieb abgiessen, abtropfen lassen und zurück in den Topf geben. Auf kleiner Hitze ausdämpfen lassen, danach durchs Passiergerät drehen.
Die Cashewcreme aufkochen, zum Pastinakenpüree geben und alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.



Garnitur:

Für die Garnitur die Pastinakenschale mit Öl, Paprika, Kümmel, Birnendicksaft und Salz einreiben und im vorgeheizten Ofen min. 8 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze mit Umluft knusprig rösten (genau beobachten). Die Tymianzweige zu der Schale geben und weitere 2 Minuten rösten. Die Apfel-Linsen auf dem Pastinakenpüree anrichten und mit den Pastinakenschale garnieren.

BAROLOJUS

Zutaten

250 ml Barolo
2 Schalotten fein gewürfelt
150 ml Kalbsjus (Dunkle Sauce oder Demiglace)
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl
70 Gramm Gewürfelte Butter

Zubereitung:

Die Schalotten in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen. Jetzt mit dem Barolo ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Bis der Jus eher dickflüssig ist einkochen lassen.

Die Sauce durch ein Haarsieb passieren und mit der kalten Butter aufschlagen. Danach nicht mehr aufkochen lassen.

IRISCHES HEREFORD RINDSFILET

Filetstück ganz im Traubenkernöl gut anbraten

Das Filet danach bei 120 garen bis die Kerntemperatur bei 54°C erreicht hat.

Schräg zur Faser aufschneiden und servieren

Stracciatella-Glacé mit Karamell Körbchen

Zutaten (für ca. 10 – 12 Körbchen):

100 g Zucker
50 g Wasser



Zucker karamellisieren – nicht zu stark erhitzen

Wenn die Masse karamellisiert ist, leicht auskühlen lassen, so dass es von einem Löffel schöne dünne durchgezogene 'Fäden' bildet

Über eine kleine Kelle ziehen und vorsichtig abkühlen lassen

En Gueta wünscht Thomas Degen