männer kochclub maienfeld

122. Kochabend
Freitag, 28. August 2020
Abendchef: Thomas Degen

Käsevariationen
mit Spezialbrot aus Maienfeld

***

Grenadiermarsch – aus dem Vorarlberg

***

Kartoffelscheiben mit Rosemarine aus dem Umluftofen
Rindshuft vom Grill
Griechische Auberginen Paste

***

Süsskartoffel – Apfel – Dessert

Die Weine des Abends
Pinot Blanc, AOC Davaz, Fläsch
Poggio al Sole, Magnum, Davaz, Fläsch

männer kochclub maienfeld

KÄSEVARIATIONEN MIT BAUMNÜSSEN GARNIERT

4 Personen

- Pecorino Fiore Sardo – aus reiner Schafmilch
- Asagio Dop Enego – geschützte Ursprungsbezeichnung
- Scamorza Bianca – Birnenform ist typisch für diesen Käse
- Provolone Dolce – heute Norditalien, Ursprung in Süditalien

Spezialbrote aus der Rathausbäckerei Maienfeld

GRENADIERMARSCH AUS DEM VORALBERG

4 Personen

1	St	Paprika
2	St	Auberginen
1	St	Zwiebel
4	St	Knoblauchzehen
1	St	Zucchini
500	g	Kartoffeln
		Pfeffer, Salz, frische Kräuter nach Wahl, Olivenöl

1. Wasser und Salz in einen grossen Topf geben und erhitzen. Darin die geschälten Kartoffeln bissfest kochen.

2. Währenddessen die Pfanne mit etwas Olivenöl auf den Herd stellen. Nun die Zwiebel und den Knoblauch in kleine Stücke schneiden und in die Pfanne geben. Während die Zwiebel glasig anläuft, die Auberginen, Paprika und die Zucchini in kleine Stücke schneiden. Der Reihe nach in die Pfanne gegeben. Wichtig ist, immer fleissig umzurühren.

3. Wenn das Gemüse kurz angebraten wurde, die leicht abgekühlten Kartoffeln ebenfalls in Stücke schneiden und dazugeben. Nun mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern würzen. Das Ganze wird auf dem Herd leicht weitergegart.

männer kochclub maienfeld

Kartoffelscheiben mit Rosemarine aus dem Umluftofen

4 Personen

2 Kg	festkochende Kartoffeln
	Olivenöl
	Frischer Rosemarin
	Salz

Die Kartoffeln je nach Schalenart schälen oder mit Schale in dünne Scheiben schneiden.
Grosses Backbleck mit Backfolie überdecken und mit Olivenöl bestreichen (gute Portion)

Kartoffeln auf Backblech verteilen und in den auf 200° C vorgeheizten Backofen einschieben
Ca. 40 Minuten in der Umluft garen lassen mit regelmässigem untereinander machen, bis die Kartoffelscheiben an der Oberfläche leicht knusperig sind
Am Schluss Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, salzen und mit frischem, feingehacktem Rosmarin würzen

Rindshuft vom Grill

Demeterfleisch vom Biohof Dusch, Paspels
Wer sein Fleisch nicht gerade pökelt bevor er es auf den Grill befördert, wird immer nur die äusserste Schichte des Fleisches salzen. Wird das Steak dann später in Tranchen aufgeschnitten, kann das Innere immer noch Salz vertragen. Gewürze wie grober Pfeffer oder andere Trockengewürze verbrennen bei den Temperaturen auf einem Grill. Es ist also besser, das Würzen ohne Marinade auf nach dem Grillen und Anrichten zu verschieben. So erhält man den vollen Geschmack.
Ein Gasgrill bietet eine sehr schnelle Hitzeentwicklung. Flamme an und schon heizt sich der Rost in Windeseile auf. Mindestens 100 Grad sind notwendig, um das Branding zu erzeugen, also die Kruste voller Röstaromen. Doch um die Fleischfasern richtig schön kross zu bekommen, sind Temperaturen zwischen 400 und 500 °C notwendig. Ein Gasgrill hat mehrere Zonen. Das bedeutet, dass man auf unterschiedlichen Bereichen des Rosts unterschiedliche Temperaturen erzeugen kann. Nachdem man sein Rinderhüftsteak scharf von beiden Seiten angegrillt hat, kann man es in Alufolie wickeln und auf einen sehr niedrig temperierten Bereich oder an einen warmen Ort legen. Hier sollte die Temperatur allerdings nicht über 130 °C liegen. Nach fünf bis zehn Minuten ist auch hier das Steak bereit serviert zu werden.

Auberginen Paste griechisch

4	St	grosse Aubergine(n)
8	St	Knoblauch fein gehackt
2	Becher	Naturjoghurt
12	EL	Olivenöl
4	EL	Oregano
		Salz

Die Aubergine rundum mit einer Gabel einstechen und für 30 Minuten in den auf 200°C vorgeheizten Backofen geben.
Nach dem Erkalten die Aubergine vorsichtig halbieren, das Fruchtfleisch mit dem Löffel auskratzen und in ein schmales Gefäß geben. Dazu kommen der zerkleinerte Knoblauch und die restlichen Zutaten. Alles mit dem Pürierstab zerkleinern und zum Schluss nach Bedarf salzen.

männer kochclub maienfeld

Süsskartoffel – Apfel – Dessert

4 Personen

500	g	gekochte Süsskartoffeln
3		mittelgrosse Äpfel
60	g	brauner Zucker
50	g	kalte Butterflöckchen

4 backofenfeste Förmchen oder eine kleinere Auflaufform mit etwas Butter ausstreichen.

Die kalten vorgekochten Süsskartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden.

Äpfel ebenfalls schälen, Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden.

Nun entweder zuerst eine Schicht Süsskartoffeln, darüber die Apfelscheiben legen, oder abwechselnd in die Form einschichten.
Das Dessert üppig mit braunem Zucker und kalten Butterstückchen bestreuen.

Im auf 180 ° C vorgeheizten Backofen in der Mitte des Backofens mit Ober/Unterhitze ca. 25 Minuten überbacken.
Danach sind die Apfelscheiben zwar weich, haben dennoch noch einen leichten Biss.

Das Dessert bis kurz vor dem Servieren im Backofen warmhalten, danach entweder pur oder mit etwas Schlagrahm, Sauerrahm, Creme Fraîche oder 1 Kugel Vanilleeis noch gut warm als warmes Dessert servieren.

En Guete wünscht, Thomas Degen