

118. Kochabend
Freitag, 07.02.2020
Abendchef: Peter Bär

Ziegenkäse-Filo-Päckchen

Pinot Blanc 2018 – Peter Bär, Maienfeld

Camemberttaler mit Zwiebelconfit und Birne

Filet Wellington
Sauce Béarnaise
Pommes Duchesse
glasierte Möhren

Château d'Aiguilhe 2013 – Stephan von Neipperg

Zimt Panna Cotta mit Glühweinkirschen

Ziegenkäse-Filo-Päckchen

4 Personen



1 Zweig Rosmarin
100 g Aprikosenkonfitüre
2 EL Zitronensaft
2 TL scharfer Senf
Salz und Pfeffer

hacken

bei kleiner Hitze 5 Min. einkochen lassen
abschmecken

4 Blätter Filo-Teig (à 30x30 cm)
4 kleine, runde Ziegenkäse à 40 g

in 4 Quadrate à 15x15 cm schneiden
z.B. Picandou quer halbieren

Teigquadrat mit Öl bestreichen, ein zweites darauflegen.

1 Eiweiss

die Ränder mit Eiweiss bepinseln.
jeweils 1 Ziegenkäsehälfte in die Mitte legen.
1-2 TL Konfitüre daraufgeben.
Teigecken hochziehen und zu einem Säckchen
zusammenschlagen.
mit Öl bestreichen und im Ofen (unten) bei 200° 15 Min.
backen.

Camemberttaler mit Zwiebelconfit und Birne

6 Personen



200 g Weissmehl
100 g Butter, zerkleinert
½ TL Salz
5 EL Wasser

mit hoher Geschwindigkeit in ca. 1 Minute zu einem mürbigen Teig schlagen. Nicht überschlagen. Sonst ist das mürbige weg.
In runde, flache Form kneten und 45 Minuten kalt stellen
Teig auf ca 8 mm ausrollen
6 runde Stücke ausstechen, die etwas grösser sind als die Camembertscheiben.
12 Minuten im Backofen bei 180°C backen
auskühlen lassen

1 TL Butter
200 g rote Zwiebeln
3 EL Zucker
10 EL Apfelessig

schmelzen
in Ringe schneiden
Zwiebelringe und Zucker braten, bis Zwiebeln glasig sind
ablöschen und auf kleiner Hitze bei stetigem umrühren reduzieren. Nach ca. 20 Minuten, wenn die Flüssigkeit so gut wie weg ist, ist der Confit fertig. Warm halten oder später wieder erwärmen.

1 grosse Birne
2 Zweige Thymian
0.5 dl trockener Weisswein
1 EL Zucker

in kleine Würfeln schneiden.
alles bei hoher Temperatur kurz aufkochen.

250 g Camembert Président

beigeben und 5 Minuten leicht köcheln. Warm behalten.

quer aufschneiden, 3 runde Stück à 50 mm Durchmesser ausschneiden (etwas kleiner als Mürbeteig)

Mürbeplätzchen mit einer Scheibe Camembert belegen. Auf Oberhitze für 4-5 Minuten backen, so dass der Käse leicht bräunlich wird.
Confit drauflegen und 2-3 Stückchen Birne darauf. Mit etwas Thymian verzieren.

Filet Wellington

4-6 Personen



400 gr. Champignons
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
10 g Butter

Salz und Pfeffer
4 Stengel Petersilie

800 g Rinderfilet (Mittelstück)
Salz und Pfeffer
40 g Butter

Senf

400 gr. Blätterteig

1 Eigelb
1-2 EL Sahne

putzen und sehr fein hacken

schälen und sehr fein würfeln
Schalotten und Knoblauch dünsten, Champignons
zugeben und dünsten. bis keine Flüssigkeit mehr ist
kräftig abschmecken
fein hacken, untermischen

würzen
Filet von allen Seiten kurz anbraten. Herausnehmen, mit
Küchenpapier abtupfen und auskühlen lassen
bestreichen

auf Backpapier auslegen
ausschneiden, so dass das Filet eingepackt werden kann
die Teigreste zur Seite legen
die Pilzmasse bis auf 2 cm des Randes auslegen

verquirlen Teigränder damit bestreichen.
das Filet einrollen und Seiten gut verschliessen
Oberseite mit Eigelb bestreichen
Teigreste in 5 mm schmale Stängel schneiden und auf
Filet verteilen, so dass es ein schönes Muster gibt
mit Holzspiess oder Gabel Oberseite aufstechen

in der Mitte des auf 200° vorgewärmten Ofens 30-40
Minuten backen.
Kerntemperatur sollte 55-60° sein
10 Minuten ruhen lassen

Sauce Béarnaise

4 Personen

1 dl Weisswein
 1 EL Weisswein Essig
 1 Zwiebel
 2 Zweiglein Estragon
 5 Pfefferkörner

fein gehackt

zerdrückt

alles aufkochen, auf ca ½ dl einkochen und absieben. In dünnwandige Schüssel (geeignet für Wasserbad) auskühlen lassen.

2 Eigelb

begeben, mit Schwingbesen im Wasserbad ca 3 Minuten rühren, bis Masse schaumig ist und sich Rührspuren abzeichnen.

100 weiche bis flüssig Butter

portionenweise unter Rühren begeben
 iterrühren bis Sauce cremig ist. Schüssel aus Wasserbad nehmen, kurz weiterrühren.
 begeben

1 TL Estragon
 Salz

Pfeffer

abschmecken und sofort servieren

ACHTUNG: nicht zu stark kochen, da die Sauce sonst scheidet

Pommes Duchesse

4 Personen

700 g. mehlig kochende Kartoffeln

würfeln und im Salzwasser ca. 15 Min. weich kochen
 gut abtropfen
 durchs Passe-vite treiben, etwas abkühlen

25 g Butter

2 Eigelbe

2 EL Milch

¼ TL Salz

Pfeffer

Muskat

darunterrühren

in Spritzsack mit gezackter Tülle füllen.

Rosetten spritzen und im vorgeheizten Ofen 10-15 Minuten backen

Glasierte Möhren

4 Personen

650 g Möhren mit Kraut

Kraut bis auf 2 cm abschneiden.

mit dem Sparschäler putzen und waschen

in Salzwasser 6-8 Minuten sprudelnd kochen und gut abtropfen lassen.

3 EL Butter

erwärmen

2 TL Zucker

zugeben und leicht karamellisieren lassen.

Möhren zugeben und von allen Seiten anbraten

Salz

Pfeffer

abschmecken

Petersilie

schneiden und bestreuen

Zimt Panna Cotta mit Glühweinkirschen

4 Personen



4 Blatt Gelatine

in kaltem Wasser einweichen und beiseite stellen

250 ml Vollmilch
250 ml Vollrahm
70 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
2 Zimtstangen
¼ TL Zimt, gemahlen

im Topf unter Rühren erhitzen. Kurz aufkochen lassen und einige Minuten bei mittlerer Stufe ziehen lassen. Nochmals kurz aufkochen lassen und durch feines Sieb in Schüssel abseihen.

Gelatine

ausdrücken und unter Rühren zur heissen Sahnemischung geben.
In die vorbereiteten Förmchen geben und im Kühlschrank einige Stunden fest werden lassen.

200 ml Rotwein
½ Orange
½ Zitrone
1 Zimtstange

den Abrieb davon
den Abrieb davon
alles in einen Topf geben und für 5 Minuten köcheln lassen.

1 EL Maizena
2 EL Rotwein
5 cl Kirsch

glattrühren und unter Rühren zur Weinmischung geben und aufkochen, bis sie leicht angedickt ist.

Schattenmorellen

abseihen, hinzugeben und erwärmen.

1 Handvoll Mandeln

grob hacken, kurz braten, über die Schattenmorellen geben

En Gueta wünscht Peter Bär