

3. Kochsession vom 19.1.94

1 Menu

Gratin de coquilles St. Jaques

* * *

Magrait de conard au poivre de Szèchuan
Pommes parisiennes
Broccoli au sesam

* * *

Assiette royale

* * *

Als Vorbereitung zur nächsten Session : Blätterteig

2 Zutaten (für 10 Personen)

Spinat :

- 600 g Blattspinal
- Schalotten
- Butter

Coquilles St. Jaques :

- 5 dl weisse Fischeauce
- 2 dl Rahm geschlagen
- 3 Eigelb
- ca. 500 g Coquilles

Magrait de canard :

- ca. 1.6 kg Entenbrüsten
- 5 dl braune Sauce
- 2 dl Orangensaft
- Szechuan-Pfeffer

Pommes parisiennes :

- ca. 2.2 kg Kartoffeln

Vanilleeis :

- 5 dl Milch
- 125 g Zucker
- 1 Vanille-Stengel
- 100 g Eigelb
- 150 g Rahm

Tulipes (ca. 12 Stück) :

- 110 g Butter
- 130 g Zucker
- 125 g Eiweiss
- 130 g Mehl

Broccoli :

- 2 kg Broccoli

Blätterteig :



- 500 g Mehl
- 2.5 dl Wasser
- 10 g Salz
- 550 g Butter

Diesmal sollte das Menü weniger Arbeit geben, da nebenbei Blätterteig für das nächste Menü vorbereitet wurde. Aber auch diesmal gab's für mich und bestimmt auch für die anderen (ausser Philipp natürlich) wieder einiges zum Staunen.

3 Einige Fremd- und Fachwörter

Coquilles	: Muscheln
Magrait de canard	: Entenbrüstchen
Andämpfen	: In Butter kurz anbraten
Gratinieren	: Gratiniert werden nur zarte Sachen, wie in unserem Fall Edelmuscheln. Die Hitze (ca. 300 Grad) kommt dabei nur von oben; sie darf nicht zu nahe an der Speise sein, da sonst die Sauce schwarz wird und die Speise roh bleibt. Gratinieren ist die Zubereitungsart mit der grössten Hitze.

4 Zubereitung

Wie immer wird jeder Gang so weit als möglich vorbereitet.

4.1 Dessert

Vanilleeis :

- Den halben Liter Milch zusammen mit den 125 g Zucker in einer Schale vermischen
- Den Vanille-Stengel der Länge nach aufschneiden und die Kerne mit einem Messer längs herausstreifen; dies gibt ein besseres Aroma
- Die Kerne und die beiden Stengelhälften zur Milch geben, aufkochen
- Die heisse Milch zum Eigelb geben und vermischen
- Optional : Zur Rose kochen (falls die Milch mit Zucker aufgekocht wurde, was hier der Fall ist, wird die Milch heisser, und das "zur Rose kochen" kann man sich sparen)
"Zur Rose kochen" : Mit einem Holzlöffel immer wieder umrühren; den Holzlöffel herausnehmen und draufblasen : Falls sich eine Rose auf dem Löffel bildet, ist die richtige Temperatur erreicht
Ja nicht zu lange kochen, da das Eigelb sonst "scheisst" (sich bindet)
- Den Rest der Arbeit verrichtet die Glacémaschine : Bei Tiefkühltemperatur wird die Masse ständig umgerührt

Tulipes für das Eis :

- Zucker und Butter vermischen
Die Butter sollte "geschmeidig" sein -> 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank holen
- Mit Mehl und Eiweiss vermischen
- Das Backblech ein wenig mit Butter ausreiben
Noch besser ist es, wenn das Blech zuvor im Tiefkühler gefroren wird
- Auf dem Blech dünne Scheiben des Teigs mit Hilfe einer Form (z.B. aus Karton) auftragen (z.B. Kreis mit ca. 12 cm Durchmesser)
- Bei etwa 180 Grad backen, bis der Teig Farbe annimmt (ca. 10 Minuten)
- Den Teig mit einem Spachtel vom Blech lösen und sofort auf einem Glas o.ä. aufrollen -> Tulipes
- Kreisscheiben werden über den Glasboden gestülpt -> Becher

4.2 Pommes parisiennes

- Aus den Kartoffeln mit dem "Pariser-Löffel" Kügelchen schneiden, die dann in Wasser gelegt werden, damit sie nicht braun werden (wenn man aber zu lange mit der Weiterverarbeitung wartet, werden die Kartoffeln selbst im Wasser braun)
- Die Kartoffelkügelchen gut abspülen und in Butter braten

Hier noch ein Phänomen, das beim *Kochen* von Kartoffeln auftreten kann : **Kochhart**

Kartoffeln sollten zum Kochen in kaltes Wasser gegeben werden und dann möglichst schnell aufgekocht werden. Falls das Wasser zu lange bei 60 - 70 Grad verweilt, werden die Kartoffeln *kochhart* : Aussen hart und innen fast roh.

4.3 Broccoli

- Stengel von den Rosen abtrennen
- Die Stengel schälen; das zarte Innere kann auch verwendet werden !
- Salzwasser aufkochen
- Broccoli hineingeben, ca. 15 Minuten kochen, dann das Wasser abschütten
- Für die Sauce wird Butter in einer Pfanne flüssig erwärmt, dann wird der Sesam hineingegeben

4.4 Vorspeise

Fischfond :

Die weisse Fischsauce wird wie folgt gewonnen :

- Fischreste (also auch Kopf, Flossen etc.) wird ins kalte Wasser gegeben und dann langsam erwärmt
- Zwiebeln und Gewürze rein
- Die Fischsauce soll weiss sein, daher keine Tomaten, Rüben etc., da der Fond sonst Farbe annimmt
- kurz aufkochen und dann 15 - 30 Minuten ziehen lassen
- Ab und zu das Fett von der Oberfläche abschöpfen
- Die Fischreste werden weggeschmissen

Zum Abbinden der Sauce wird **Beurre marnié** genommen :

- 40 g Butter und 40 g Mehl verkneten (wichtig : Verhältnis Butter:Mehl ist 1:1)
- Die kalte Beurre marnié wird zum heissen Fond gegeben (immer beim Abbinden : Entweder kaltes Bindungsmittel zur heissen Sauce oder umgekehrt)
- Das Ganze wird ordentlich aufgekocht, damit das Mehl bindet
- Sauce vom Herd nehmen, geschlagener Rahm hinein
- Würzen; etwas Eigelb hinein

Spinat :

- Zwiebeln (Schalotten) hacken
- Andämpfen : Mit Butter kurz anbraten
- Spinat dazugeben, das Ganze braten
- Mit Pfeffer und Salz würzen
- Den Spinat in eine für die Vorspeise passende Unterlage geben (wir hatten riesige Muschelschalen)
- Die (rohen) Coquilles St. Jaques auf den Spinat legen
- Den Fischfond über die Muscheln giessen
- Ca. 5 Minuten gratinieren (siehe Kapitel 3)

4.5 Entenbrüstchen

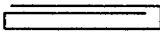
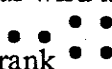
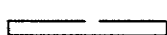
Sauce :

- Die Orange ausdrücken; etwas Zeste abkratzen
- Ca. einen Esslöffel braunes Saucenpulver hinein
- Wasser dazu
- Szechuan-Pfeffer
- Kochen lassen; die Sauce muss recht wässrig sein

Fleisch :

- Ganz wenig Öl in eine Pfanne; Entenbrüstchen auf der fettigen Seite anbraten -> Fett zieht sofort, die Ente wird in ihrem eigenen Fett gebraten

5 Blätterteig

- 2.5 dl Wasser und 10 g Salz in eine Schale
- Das halbe Kilo Mehl auf einem Tisch ausbreiten
- 50 g Butter in Stückchen schneiden und im Mehl verteilen
- Mit dem Mehl einen Ring machen (wie früher mit dem Kartoffelstock und der Sauce !)
- Das Wasser in den Ring giessen, ein bisschen davon noch aufsparen
- Vorsichtig vermischen -> **Vorteig**
Der Teig darf nicht zu weich sein. Er wird ca. 10 Minuten feste geknetet, damit der Kleber im Teig bindet (zum Vergleich : Plätzchenteig darf nicht zu lange geknetet werden)
- Eine Quadratscheibe von ca. 50 x 50 cm machen : Dazu wird der Teig zu einer Kugel geformt, welche dann oben übers Kreuz eingeschnitten wird. Die so gebildeten vier Ecken werden dann nach draussen geklappt.
- Mit dem Wallholz plattwalzen, wobei die quadratische Form so gut wie möglich beibehalten werden soll. Am Schluss sollte die Quadratscheibe ca. 5 mm dick sein.
Es ist darauf zu achten, dass die Ränder nicht zu dick sind.
- Die zwei Butterquader (500 g) in der Mitte des Teigs nebeneinander legen.
Das Wasser in der Butter treibt später beim Backen
- Den Teig über die Butter so einklappen, dass sich die Teigländer berühren, aber nicht überlappen
- Vorsichtig auswallen, wobei wieder Wert auf die quadratische Form gelegt wird
- Eine **einfache Tour** wallen : Den Teig dritteln 
Zur Kennzeichnung der einfachen Tour wird mit dem Finger eine Einbuchtung in den Teig gemacht -> Das ist der erste Punkt -> 
Ca. eine halbe Stunde in den Kühlschrank
- Dann wieder flach auswallen und wieder dritteln -> zweite Tour -> Zweiter Punkt
- Wieder auswallen, dann **doppelte Tour** :  , dann nochmals 

Vor dem Wallen immer wieder etwas Mehl über den Teig streuen.

Diese homogene, kompakte Masse ist schon faszinierend, ich könnte irgendwie stundenlang darin rumkneten. Ich glaube, wir sind alle gespannt, wie's das nächste Mal weitergeht mit unserem Blätterteig.

Euer Béla