

## 4. Kochsession vom 24.2.94

### 1 Menu

---

Bouchée aux crevettes et ris de veau au poivre vert

\* \* \*

Gigot d'agneau  
Pommes boulangère  
Tomate provençale

\* \* \*

Mousseline aux framboises

### 2 Zutaten (für 10 Personen)

---

Pastetchenfüllung :

- 400 g Riesencrevetten
- 400 g Kalbsmilken
- etwas Milkenfond
- 2dl Rahm
- Beurre manié
- Grüner Pfeffer

Tomate provençale :

- 5 Tomaten
- 100 g Butter
- Panierbrot
- Knoblauch
- Kräuter :  
Majoran, Oregano,  
Thymian, Rosmarin,  
Bohnenkraut

Mousseline au framboise :

- 160 g Puderzucker
- 90 g Eiweiss
- 10 g Gelatine
- 360 g Himbeermark
- 4 dl Schlagrahm

Pommes boulangère :

- 2 kg Kartoffeln
- 200 g Zwiebeln

Das war wieder ein Festschmaus ! Diesmal gab's auch wirklich genug, da Mike uns schon um 22 Uhr verlassen hat !

Diesmal dabei waren : Hans, Bruno, Mike, Philipp, Ajay (vielleicht als neues Mitglied), und ich. Nicht dabei waren Tony (der sollte doch Photos machen !), Norbert (58 Grad Fieber, kurz vor der Notschlachtung), und Freddi.

Gekostet hat der Spass diesmal sFr. 22.- pro Person



### 3 Einige Fremd- und Fachwörter

---

Ris de veau	: Kalbsmilke; laut Philipp irgend so'n Organ, das nur Pflanzenfresser haben
Gigot d'agneau	: Lammgigot; sozusagen der hintere Oberschenkel vom Lamm Die Bezeichnung Gigot wird fast nur beim Lamm verwendet. Je nach Tier wird der hintere Oberschenkel anders betitelt :
	Reh : Schlegel, oder auch Gigot
	Schwein : Schinken
	Rind, Kalb : Stotzen
	Frau : Fahrgestell ?
Mousseline	: Mousse
Mussolini	: Italienischer Diktator



### 4 Zubereitung

---

#### 4.1 Dessert

- Eiweiss von drei Eiern trennen (es darf kein Fett dabei sein, also kein Eigelb)
- 160 g Puderzucker dazu
- Leicht erwärmen, bis der Zucker vergeht
- Das Ganze bei ca. 40 Grad schlagen, bis es fest ist und sich nicht mehr bewegt
- "Warm-kalt-schlagen" : Schlagen, bis es kalt ist
- Gelatine etwa 15 Minuten in kaltem Wasser einlegen
- Von Hand auspressen, in Pfännchen an Wärme vergehen lassen
- Die 400 g Schlagrahm schlagen
- Die Himbeeren mixen
- Die Gelatine mit ein bisschen gemixten Himbeeren vermischen, unter ständigem Rühren erwärmen
- Den Schlagrahm, das Eiweiss mit dem Zucker, und die Gelatine vorsichtig mit einem Schaber vermischen.
- Ja nicht schlagen, da das Ganze sonst in sich zusammenfällt.
- Das Ganze in Gläser abfüllen; sollte nicht zu lange rumstehen



Die Gelatine dient dazu, dass das Mousse nicht in sich zusammenfällt.

### 4.3 Vorspeise : Pastetlifüllung

#### Vorbereitung der Crevetten

- Schälen
- Oben ca. 3 mm einschneiden und den Darm entfernen
- Dritteln

#### Vorbereitung der Milke

- Wasser mit Milken auf ca. 80 - 90 Grad erhitzen
- Zwiebeln, Kräuter, Salz rein
- Ca. 10-Minuten kochen lassen (-> pochieren !)
- Die Milke rausnehmen und abkühlen lassen
- Die Brühe ist der Milkenfond !
- Die Milken von Hand in Möckli zerreißen

#### Zubereitung der Milke und der Crevetten

- Die Milken- und Crevettenstückchen in Butter anbraten, bis sie leicht braun sind  
N.B.: Die Crevetten werden, im Gegensatz zu den Milken, roh angebraten

#### Sauce

- Grünen Pfeffer in Weisswein 3 bis 4 Stunden einweichen
- Und wieder mal Beurre manié : Ca. 50 g Butter und 50 g Mehl aufheizen und gut rühren
- Den Pfeffer mitsamt dem Wein hinzugeben und unterrühren
- 2 dl Rahm hinein
- Das Ganze mit dem Milkenfond verdünnen
- Mit Salz würzen und kochen lassen, bis das Mehl nicht mehr sichtbar ist, und bis sich der Pfeffergeschmack entfaltet hat

### 4.4 Tomaten

- Die Enden abschneiden, damit die Tomaten besser stehen
- Halbieren
- 100 g Butter mit kleingehacktem Knoblauch, Kräuter, Panierbrot, Salz und Pfeffer in einem Pfännchen ca. 10 Minuten kochen
- Eventuell das Panierbrot erst jetzt hineingeben, dann muss weniger gerührt werden
- Das so entstandene Mus auf die Tomatenhälften pampfen
- Tomaten bei 170 Grad ca. 15 Minuten backen

### 4.5 Kartoffeln

- Kartoffeln schälen und in 2 bis 3 mm breite Scheibchen schneiden
- 200 g Zwiebeln zuerst halbieren und dann schiebeln
- Das Gas beim Herd anstellen
- Beim Entzündung wird mittels Beschleunigung eines Metalls eine Spannung an den zwei Kopfelektroden erzeugt, die sich bei ca. 2000 Volt entlädt, indem die Luft zwischen den beiden Elektroden ionisiert wird.

was zu sehen Stromfluss

## 4.2 Vorspeise : Pastelli

Jetzt kommt der Blätterteig zum Zug, den wir das letzte Mal kreiert haben.

- Blätterteig vorsichtig auswallen, sodass er gleichmässig ca. 2 mm dick ist
- Die Pasteliböden mit einer runden Form ausstechen (Durchmesser ca. 5 cm)
- Mit der gleichen Form werden die Kreise für den Deckel und den Rand ausgestochen
- Mit einer kleineren Form (Durchmesser ca. 3 cm) jeweils den Deckel ausstechen
- Die Böden auf ein Blech legen
- Jeden Boden am Rand mit etwas Eigelb bepinseln, damit der Rand hält
- Die Ränder (Kreisringe) auf die Böden legen  
Diese Kreisringe wachsen dann im Backofen; dies ist die besondere Eigenschaft von Blätterteig
- Die Deckel (Löcher der Kreisringe) in die Ränder legen
- Mit etwas Eigelb drüberpinseln; damit's glänzt
- Ca. eine halbe Stunde in den Tiefkühler, damit sich der Teig "beruhigt"
- Bei etwa 180 Grad ca. 15 Minuten backen, bis die Pastetli genug gewachsen sind

Zur allgemeinen Enttäuschung sind die Pastetli in alle Richtungen gewachsen, nur nicht nach oben. Das waren vielleicht Krüppel !

(Achtung : Vorsicht vor genmanipulierten Killerpasteten !)

Der Profikoch Markus hat uns aber noch einen Trick verraten :

Ein Butterpapier wird über die Pastetli gelegt; somit wachsen alle gleichmässig, und vor allem nach oben !

Aus den Blätterteigresten lassen sich einfach feine Plätzchen machen :

- Die Reste auf Zucker zu Rechtecken auswallen, ca. 1 mm dick
- Ein Rechteck wird jeweils von den beiden längeren Seiten her zu einer Art Brille eingerollt
- Auch hier den Teig zuerst in den Tiefkühler, damit er sich beruhigt
- Bei 180 Grad backen, bis die gewünschte Farbe erreicht ist (ca. 15 Minuten)