

# 5. Kochsession vom 24.3.94

## 1 Menu

Bouillon aux noques de foie

\* \* \*

Piccata de volaille  
Bärlauch Nudeln

\* \* \*

Cygne de choux aux fraises

## 2 Zutaten (für 10 Personen)

### Geflügelbouillon (2.5 l) :

- Geflügel-Carcassen
- Etwas Zwiebeln
- Wenig Sellerie, Petersilie, Lorbeer
- 2.8 Liter Wasser
- Rindsbouillon : Karotten und Lauch

### Leberklösschen :

- 20 g Zwiebeln
- 50 g Schweinefleisch gehackt
- 50 g Schweinsleber gehackt
- 20 g Panierbrot
- Gehackte Petersilie
- 1 Ei

### Bärlauch Nudeln :

- 500 g Mehl
- 5 Eier
- 0.5 dl Öl
- Salz
- Bärlauch gehackt

### Sauce für Nudeln :

- 100 g Zwiebeln gehackt
- 400 g Tomaten
- 250 g Champignons (oder auch frische Morcheln oder Steinpilze)
- 80 g Butter
- Bärlauch

### Poulet-Piccata :

- 10 Poulet-Brüstchen
- 4 Eier
- 160 g Parmesan
- Butter

### Schwänchen :

- 3 dl Milch
- 180 g Mehl
- Salz
- 90 g Butter
- 10 g Zucker
- 6 Eier
- Zitronenzeste

### Füllung :

- Erdbeeren
- Grand-Marnier
- Schlagrahm

Vermutlich war dies vorerst das letzte Mal, dass wir im Schwendelberg kochen konnten. Die nächste Session findet mit grosser Wahrscheinlichkeit in einer Haushaltsschule oder so statt. Dabei waren : Hans, Norbert, Mike, Philipp, Ajay und ich. Nicht dabei waren Tony, Bruno (Militär) und Freddie.

Gekostet hat's diesmal nur Fr. 7.50 pro Person, dafür haben wir für Getränke je 28.- ausgegeben. Der Schwendelberg-Wirt soll schliesslich auch nicht zu kurz kommen !



Diesmal war das Menü etwas unkonventionell : Es gab zweimal Poulet. Hat sich aber niemand dran gestört.

### **3 Einige Fremd- und Fachwörter**

Noques	: Klösschen
Foie	: Leber
Cygne	: Schwan
Choux	: Brandteig oder Windbeutel oder Eclair (Blitzkrapfen)

### **4 Zubereitung**

Da die Bouillon ca. eine Stunde ziehen muss, fangen wir damit an.

#### **4.1 Bouillon**

- Kaltes Wasser bereitstellen (-> Die Poren bleiben länger offen -> mehr Geschmack im Wasser, weniger Geschmack im Fleisch)
- Die Poulet-Brüstchen und alles andere, was man von den Poulets anderswie verwerten will, herausschneiden
- Pouletreste und Gemüse ins kalte Wasser
- Aufkochen
- Immer wieder den Schaum ablöffeln ("abschaumen" oder "abfetten")
- Ca. eine Stunde lang ziehen lassen (nicht ganz kochen). Rinds-Bouillon : 2 Stunden

Man beachte, dass die Zwiebeln ungeschält ins Wasser gegeben werden. Manchmal werden die Zwiebeln auch halbiert und auf der abgeschnittenen Seite auf die Herdplatte gelegt, bis die Seite schwarz ist, und erst dann in die Bouillon gegeben. Dadurch erhält die Bouillon eine natürliche Farbe.

## 4.2 Dessert

### Brandteig :

- Milch, Butter, Salz und Zucker in Pfännchen aufkochen
- Die 180 g Mehl und die 6 Eier bereitstellen
- Die Zitronenzeste ins Mehl raffeln
- Das Mehl in die kochende Milch "hineinstürzen" und auf dem Herd kräftig umrühren ("abrühren")
- Ein Ei nach dem anderen dazugeben (Eiweiss und Eigelb) und jedesmal kräftig umrühren, bis sich der Teig wieder bindet (Eier "einzeln darunterziehen")
- Backblech mit Butter ausreiben
- Den Teig in den Dressiersack (oder Spritzsack) und die Schwänen-Bodies formen
- Mit einer anderen Tülle (Dressiersack-Spitze), bei der der Teig glatt herauskommt, die Schwänenhälse je als grosse Zwei formen
- Ca. 10 Minuten bei 180 Grad backen, bis die gewünschte braune Farbe erreicht ist

Während der Backzeit kann die **Füllung** vorbereitet werden :

- Ca. die Hälfte der Erdbeeren würfeln (3 mm Kantenlänge)
- In Grand-Marnier einlegen

Wenn alles fertig ist, werden die Schwäne mit dem Teig, den Erdbeeren und mit Schlagrahm gebaut. Der Rest Erdbeeren wird gescheibelt und dient als Verzierung.

## 4.3 Nudeln

- Mehl, Eier, Öl, Salz zu Teig kneten
- Bärlauch verhacken und dazugeben
- Solange kneten, bis der Teig einigermassen homogen ist
- Mit Nudelmaschine oder Wallholz auf ca. 2 mm Dicke plattwalzen
- Vernudeln : Mit Nudelmaschine oder Messer in Streifen schneiden
- Die Nudeln auf einem Blech sorgfältig verteilen, damit sie nicht zusammenkleben
- Wie man die Nudeln weiterverarbeitet sollte eigentlich bekannt sein

## 4.4 Tomatensauce für die Nudeln

- Zwiebeln hacken
- Tomaten schälen (siehe früher : Tomaten zuerst ca. 5 Sekunden in heisses Wasser, dann in kaltem Wasser abschrecken -> Die Haut lässt sich leicht abschälen)
- Die Zwiebeln und Tomaten mit geschnittenen Champignons und Butter andünsten (frische Morcheln oder Steinpilze ginge auch, ist aber natürlich eine Frage des Budgets)
- Die Sauce in die fertigen Nudeln
- In Streifen geschnittener Bärlauch dazu

#### **4.5 Piccata**

- Eier und Parmesan gut vermischen
- Die Poulet-Brüstchen zerschneiden und zu Schnitzel klopfen  
Kleinere Schnitzel -> grössere Oberfläche -> mehr Piccata-Brei haftet daran
- Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen
- Ein wenig Mehl über das Fleisch
- In Parmesan-Eier-Brei tunken
- In Butter braten ("sautieren")

Piccata wird meistens so zubereitet, wie wir das getan haben. Richtig wäre statt Panierbrot : Panierbrot mit Käse vermischt.

#### **4.6 Leberklösschen**

- 20 g Zwiebeln hacken und in Butter anziehen
- Das Schweinsgehackte und die Leber mit den Zwiebeln in ein Töpfchen geben und mit Paniermehl, gehackter Petersilie und einem Ei vermischen
- Mit zwei Teelöffelchen die Klösschen formen
- Ca. 5 Minuten in ca. 90 Grad heissem Wasser pochieren

Bon appétit !

Euer Béla