

7. Kochsession vom 26.5.94

1 Menu

Timbale de carottes
Sauce au persil

* * *

Ragout de baudroie au safran
Ris au poireaux

* * *

Tarte au rubarbre
Crème chantilly au cannelle

2 Zutaten (für 10 Personen)

Karotten Timbale :

- 1.2 kg Karotten
- 40 g Butter
- 7 Eier
- 1.5 dl Rahm

Petersilien-Sauce :

- 20 g Butter
- 20 g Mehl
- 5 dl Milch
- Petersilie
- 1 dl Rahm

Lauchreis :

- 1 kg Reis
- 300 g Lauch
- 50 g Butter

Seeteufel Ragout :

- 1.5 kg Seeteufel
- 40 g Butter
- 40 g Mehl
- 8 dl Milch
- 3 dl Rahm
- 0.5 g Safran
- Salz, Pfeffer
- wenig Pernod
(oder Riccard)

Rabarberkuchen :

Teig :

- 1.5 dl Wasser
- 8 g Salz
- 250 g Butter
- 500 g Mehl

Masse :

- 100 g Zucker
- 36 g Mehl
- Zimt
- 2 dl Milch
- 0.5 dl Rahm
- 1 Ei
- Rabarbers

Crème Chantilly :

- 3 dl Rahm
- Staubzucker
- Zimt

Diesmal waren wir fast vollständig. Norbert konnte sowieso nicht kommen, und Freddie hat's wahrscheinlich verschitzt. Aber die anderen waren alle da : Hans, Bruno, Ajay, Tony, Mike, Philipp, und ich.

Zur Statistik :

- 5 Flaschen Weisswein
- 2 Liter Mineral
- sFr. 17.- pro Koch

3 Vocabulaire

timbale : Glassgefäß
persil : Petersilie (nicht etwa OMO)
baudroie : Seeteufel
crème chantilly : Vornehmes Wort für Schlagsahne

4 Zubereitung

4.1 Rabarberkuchen

Teig :

- Das Mehl auf einem Tisch ausstreuen, die Butter in kleine Stückchen 'reinfriemeln, die 8 Gramm Salz drüber
- Die 1.5 dl Wasser langsam in die Mitte leeren, immer wieder vermischen
- Die Masse gut durchkneten, sodass sie homogen wird
- In den Kühlschrank, damit der Teig härter wird

Masse zu Teig :

Von der Masse haben wir mehr gemacht als angegeben : Etwa 150 % (statt 100 %)

- Die 100 g Zucker, 36 g Mehl und zwei Teelöffel Zimt in einer Schale vermischen -> Dies ergibt Masse 1
- Die 2 dl Milch, 0.5 dl Rahm und das Ei separat vermischen -> Masse 2
- Die Masse 2 langsam unter die Masse 1 schwingen, sodass keine Klumpen entstehen

Das ganze sieht dann aus wie eine Art Milch.

Zubereitung :

- Backblech mit Butter ausreiben, danach mit Mehl einstreuen (so kann man beim Herausnehmen auf Hammer und Spachtel verzichten)
- Den Teig auf ca. 2 mm Dicke auswallen
- Diese Art Teigtuch über das Backblech ausbreiten; das, was zuviel ist, einfach abreißen
- Den Teig im Backblech mit einer Gabel durchlöchern
- Haselnüsse oder Paniermehl als Boden ausstreuen
- Die zerschnittenen Rabarber verteilen
- Diesen Prototyp-Kuchen (die Masse fehlt ja noch) jetzt ein paar Minuten in den Backofen bei 220 Grad
- Das Blech nach einigen Minuten wieder herausnehmen, die Masse drübergießen, und das ganze sofort wieder in den Backofen

4.2 Karotten

- Die 1.2 kg Karotten rüsten
- Ca. 5 Minuten im Dampfkochtopf kochen
- Passieren (zermixen)
- Die passierten Karotten mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Die 1.5 dl Rahm und die 40 g Butter daruntermischen

Jetzt wird alles in die Schälchen abgefüllt :

- Die Schälchen mit Butter auspinseln
- Die Möhrenpampe abfüllen
- Im Backofen pochieren : Ca. 30 Minuten im Wasserbad bei ca. 150 Grad. Optimal ist, wenn das Wasserbad vorher kurz aufgekocht wird, und die Platte vorgewärmt wird
Als Platte eignet sich Glas, oder besser Eisen. Der Backofen sollte mit Umluft betrieben werden.

Die Schälchen umstürzen, die Petersilien-Sauce drüber oder besser dran, fertig ist die Vorspeise.

4.3 Petersilien-Sauce

- Die 20 g Butter und 20 g Mehl in einem Töpfchen anziehen (diesmal heist's Roux, nicht Beurre marnié)
- 5 dl Milch hinzugeben und unter Rühren aufkochen (muss kurz richtig kochen)
- Die Petersilie verhacken
- Zusammen mit dem dl Rahm in den Topf, fertig

4.4 Safran-Sauce

- Wie oben 40 g Butter und 40 g Mehl anziehen
- Die 8 dl Milch und 3 dl Rahm hineinrühren
- Ca. ein halbes Gramm Safran mit etwas Salz und Pfeffer rein, rühren (aufpassen, dass es nicht anbrennt)
- Einen Gutsch Pernod rein (oder Riccard, auf jeden Fall "Bärendreckschnaps")

4.5 Seeteufel

- Zuerst wird das Fett und alles irgenwie braune Zeugs weggeschnitten; der Fisch sollte weiss sein
- Zerwürfeln, ähnlich wie Voressen (ca. 3 mal 3 mal 3 cm)
- Pochieren : Weisswein in Pfanne (nur wenig, da der Fisch Wasser verliert), bei ca. 80 - 90 Grad köcherlen, bis der Fisch gar ist (ca. 5 - 10 Minuten)

4.6 Lauchreis

- Den Lauch in Scheiben schneiden
- In Butter anbraten
- Den Reis kochen und anschliessend das Lauch-Gesabber druntermischen

Namhafte Experten streiten sich immer noch, ob der Reis ins kalte oder bereits kochende Wasser gegeben wird. Ich bin für beides.

Än guätää !

Euer Béla

P.S.: Vielleicht gibt's das nächste Mal Raster-Wachteln ?

