

8. Kochsession vom 25. August .94

1 Menu

Ravioli
Sauce ratatouille

* * *

Paupiette de veau aux herbes
Sauce Roquefort
Pommes nouvelles

* * *

Coupe Melba

2 Zutaten (für 10 Personen)

Ravioli Teig :

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

Roquefort Sauce :

- 40 g Butter
- 40 g Mehl
- 8 dl Milch
- 2 dl Rahm
- 200 g Roquefort

Coupe Melba :

- #### Vanilleeis :
- 5 dl Milch
 - 125 g Zucker
 - 1 Vanillestengel
 - 5 Eigelb
 - 150 g Rahm

Pfirsiche

- 5 Pfirsiche
- #### Himbeersauce
- 250 g Himbeeren

Ravioli Füllung :

- 250 g Schinken
- 350 g Ricotta (oder Quark)
- 125 g Parmesan
- Frischer Basilikum
- Salz, Pfeffer

Paupiette :

- 1.2 kg Kalbsschnitzel
- Zwiebeln
- Knoblauch
- Majoran, Kerbel, Peterli, Basilikum, Thymian etc.

Sauce Ratatouille :

- Tomaten
- Zucchini
- Peperoni
- Aubergine
- Knoblauch
- Zwiebeln
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Präsenzliste : Alle ausser Norbert ! Also Bruno, Freddie, Tony, Ajay, Mike, Philipp, Hans und ich.

3 Historisches

Coupe Melba :

Das Rezept stammt von einem Herrn A. Escoffier, der auf Bestellung der Dame Melba, die als Tänzerin im Etablissement tätig war, etwas "Leichtes" zubereiten sollte. Was von ihm sozusagen improvisiert wurde, hat nachher Eiscrème-Geschichte geschrieben. Nach Originalrezept wird Pêche Melba übrigens niemals mit Schlagsahne garniert !

4 Zubereitung

4.1 Ravioli

Teig :

- Analog wie beim letzten Mal : Das Mehl auf einem Tisch ausstreuen, die 5 Eier rein, die 8 Gramm Salz drüber
 - Anstatt Wasser gibt's diesmal Öl dazu
 - Von aussen nach innen mischen, gut kneten
- So einen Teig kneten ist einfach obergeil !

Füllung :

- Schinken in Würfel schneiden
- Basilikum in feine Streifen schneiden
- Den Basilikum, den Schinken und den Parmesan mit dem Quark verschischen

Ravioli bauen :

- Teig recht dünn auswallen (im Fachhandel sind Ravioli-Teig-mach-brutal-platt-Dingsda erhältlich)
- Eine Lage Teig aufs Raviolibrett (das Raviolibrett sieht aus wie so ein Fussgitter, wo man sich die Füße abtreten kann; womit ich auch schon die Alternative erwähnt habe, falls man keinen Zugang zu einem Raviolibrett hat)
- Die Füllung 'reinpampfen
- Die zweite Lage (Boden) drüber
- Mit dem Wallholz drüber -> Ta-taa
- Ca. 5 Minuten kochen

Die Ravioli von Hand zu basteln ist übrigens einiges schwieriger; falls es misslingt, einfach unter's Ratatouille mischen.

4.2 Sauce Roquefort

- Die 40 g Mehl und Butter heissmachen; gut rühren, bis die Butter zerläuft (darf nicht kochen)
- Die 8 dl Milch dazugeben
- Jetzt gut kochen
- Abkühlen lassen
- Die 2 dl Rahm dazugeben
- Einen halben Esslöffel Salz, Pfeffer
- Kurz vor dem Servieren den Roquefort rein

4.3 Ratatouille

- Die Zucchini, Auberginen, Tomaten, Peperoni, Abwaschschwämme, Reste von gestern etc. in Würfel schneiden (Kantenlänge *exakt* 7.2 mm)
- Separat die Zwiebeln und den Knoblauch zerhacken und in Olivenöl dämpfen (nur dämpfen, nicht brutzeln -> wird nicht braun)
- Alles rein, ausser den Tomaten
- Würzen mit Salz, Pfeffer, Oregano
- 10 Minuten köcherln, ab und zu umrühren
- Jetzt die Tomaten rein; das gibt Saft (zusätzliches Wasser ist somit nicht nötig)
- Kochen (ev. ohne Deckel, damit die Flüssigkeit der Tomaten weggeht)

4.4 Neue Kartoffeln

Die Kartoffeln dürfen nicht gross sein; einmal längs halbieren sollte bereits mundgerechte Portionen geben.

- Längs halbieren (nicht schälen)
- Auf ein Blech mit der Schnittseite nach oben legen
- Kümmel, Sesam und Mohn drüberstreuen
- Bei 200 Grad etwa eine halbe bis dreiviertel Stunden im Backofen lassen, je nach Dicke der Kartoffeln

4.5 Paupiette

- Zwiebeln und Knoblauch fein zerhacken
 - In Olivenöl anziehen
 - Mischen mit Oregano und Peterli
 - Mit Salz und Pfeffer würzen
 - Auf Fleisch pampfen
 - Fleisch einrollen und jeweils mit Zahnstocher fixieren
 - In die Pfanne legen und nicht bewegen, damit sich die Poren schliessen und der Pfannenboden wieder heiss wird
 - Ein paar Mal wenden -> Fertig
- (Das war "Sautieren"; "Braten" ist im Ofen !)

4.6 Pêche Melba

Vanilleeis :

- Die Milch in einen Topf
 - Zucker rein
 - Den Vanillestengel auskratzen oder aufschlitzen und ganz rein
 - Aufkochen
 - 5 Eigelb in eine Schüssel schlagen und diese ganz langsam unter die heisse Milch rühren
 - Zur Rose kochen (bis es auf dem Holzlöffel, mit dem man rührt, beim Draufblasen eine "Rose" gibt)
 - Ins kalte Wasser zum Abkühlen stellen
- Danach kommt die Eismaschine zum Zug.

Pfirsiche :

- Halbieren
- In kaltes Zuckerwasser, bis sie etwas weich sind (ca. 1 bis 2 Minuten)
- Rausnehmen, schälen
- Je nach Reife dämpfen (Deckel drauf -> Dampf bleibt im Topf !)
- Wieder ins kalte Wasser stellen

Himbeeren :

- Gnadelos mixen
- Wenig süssen
- Ev. die Kerne absieben

Sabber !

Euer Béla