

Vorspeise Kochclub-Menu vom 24. September 1998

Kohlrabisuppe

800 g Kohlrabi
1,4 lt Gemüsebouillon
2 dl Rahm oder Halbrahm
Salz und Pfeffer
2 EL Zitronensaft

Kohlrabi, in Würfeln, in siedender Gemüsebouillon zugedeckt weich kochen
Pürieren, durch ein Sieb streichen und in die Pfanne zurückgeben
Rahm oder Halbrahm dazugeben, nur noch heiss werden lassen
Mit Salz und Pfeffer nach Bedarf würzen und Zitronensaft dazugeben

Salat mit Pilzen und Kräutern

800 g gemischte Pilze
1 Zwiebel gehackt
2 EL Bratbutter
frische Kräuter
Salz, Pfeffer
Salat

Frische Pilze putzen und in Scheiben schneiden
Bratbutter erhitzen, Zwiebeln darin glasig werden lassen, Pilze zugeben und bei grosser Hitze anbraten
Kräuter fein hacken, unter die Pilze mischen, kurz mitdämpfen
Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Salat mit Salatsauce mischen und Pilze mit Kräutern auf Salat anrichten

Salatsauce

wenig Salz
etwas Pfeffer, Paprika und Streuwürze
1 EL Senf
4 EL Essig
6 EL Öl

Alle Zutaten mit einem Schwingbesen verrühren

Nach Belieben kann die Salatsauce verfeinert werden mit:

- frischen Kräutern
- verschiedenen Gewürzen
- Mayonnaise
- Rahm, Joghurt, Quark
- gekochtes Ei
- fein gehackte Zwiebeln
- gepressten Knoblauch

Kochsession vom 24. September 1998

Paella (Spanischer Eintopf) 8 Personen

Vorbereitung:

- | | | |
|-------|--------------------|---|
| 600 g | Crevetten | Köpfe abbrechen, für Bouillon aufheben |
| 600 g | Miesmuscheln | mit Stahlwolle reinigen
kurz dämpfen bis Schale geöffnet
leere Schale entfernen |
| 400 g | Muscheln (Vongole) | 2...3mal mit Salzwasser waschen
schwimmende Muscheln entfernen
im frischen Wasser kochen bis geöffnet,
Wasser für Bouillon aufheben, sieben (Sand) |

2 Tassen Wasser (von Muscheln) pro Pers. mit Crevettenköpfe 10' einkochen
1 TL Colorante, Safran, Bouillon würzen

Zubereitung

- | | | |
|-------|----------------------------|---|
| ½ | Kaninchen ca 1kg | (var. Schweinsvoressen, Fisch) |
| 1 | Poulet | in kleine Stücke schneiden, portionenweise anbraten in
Olivenöl, mit Salz würzen |
| 1 | Kalamares (Sepia) | in Ringe schneiden, mit Fleisch braten |
| 4 | Zwiebeln, gehackt | |
| 2 | Peperoni, rot, in Streifen | im Fleisch andämpfen |
| | Knoblauch und Petersilie | fein gehackt |
| 6 | Tomaten, geschält | vierteln leicht zerdrücken, mitdämpfen
mit Brandy oder Weisswein ablöschen, 10...20 min leicht
köcheln lassen |
| ... | Crevetten, Muscheln | dazu |
| 1 kg | Reis (1 Tasse pro Pers.) | anbraten, mit bouillon ablöschen und ca. 20' leicht
köcheln |

5 min vor dem Servieren:

halbe Miesmuscheln auf Paella verteilen

- | | | |
|---|--------------------|--|
| 1 | Zitrone, | in Scheiben geschnitten auf Paella verteilen |
| | Saft einer Zitrone | über Muscheln träufeln |
| | Basilikum | würzen |

Dunkle Tobleronemousse

Foto ►

300 g dunkle Toblerone Schokolade
(zartbitter)

reichlich siedendes Wasser

2 Eier

2 Esslöffel Puderzucker

4 dl Rahm oder Halbrahm

in grosse Stücke brechen, in eine Schüssel geben

die Schokolade damit übergiessen, bis sie vollständig davon bedeckt ist. Kurz stehen lassen, bis sie weich ist*, dann das Wasser vorsichtig abgiessen

rühren, bis die Masse hell ist, sofort zur Schokolade geben und erst jetzt alles gut verrühren

steif schlagen, sorgfältig unter die Masse mischen. In eine Schüssel füllen und 2–3 Stunden kühl stellen

Servieren: Die Mousse mit 2 Löffeln abstechen, auf Teller anrichten und mit Orangensauce (siehe Seite 147) oder flüssigem Rahm servieren.

Tip

Dunkle und weisse Mousse zusammen servieren.

Vorbereiten: Die Mousse kann im Kühlschrank 2–3 Tage aufbewahrt werden.

Das Rezept ist für 6–8 Personen berechnet.

Weisse Tobleronemousse

Foto ►

300 g weisse Toblerone Schokolade

2 Eier

4 dl Rahm

zerbröckeln, in eine Schüssel geben, im nicht zu heissen Wasserbad schmelzen, Schüssel herausnehmen, Schokolade glattrühren

beigeben, gut vermischen

steif schlagen, sorgfältig unter die Masse mischen. In eine Schüssel füllen und 2–3 Stunden kühl stellen

Servieren und vorbereiten: Wie dunkle Tobleronemousse (Rezept oben).

Tips

- Für die weisse Mousse kann kein Halbrahm verwendet werden.
- Alle Fruchtsaucen (siehe Seiten 143–151) passen zur weissen Mousse.

Das Rezept ist für 6–8 Personen berechnet.

* Die Schokolade verliert dabei ihre Form nicht. Schmelzprobe: Ein Holzspiesschen lässt sich mühelos in die Schokolade stecken.

x ja nicht mit heissem Wasser übergiessen!