

Kochsession 225

vom 23. Januar 2014



Januar „Loch®“

«*Iss* wast wosch u
zau wast wosch»

Mäntig – Mittwoch
am Abe
ab 18h

Januarloch?



Menü

* * * Suppe * * *

Kürbis-Ingwer-Crème Suppe

* * * Vorspeise * * *

Crevetten auf Irish-Coffee-Sauce

* * * Hauptspeise * * *

Rinds-Entrecôte mit Thymian

Vanillekartoffeln und Rohschinkenschaum

Gemüse-Dreierlei

* * * Dessert * * *

Gewürz-Mousse

Weisswein: tbd

Spender *Philipp*

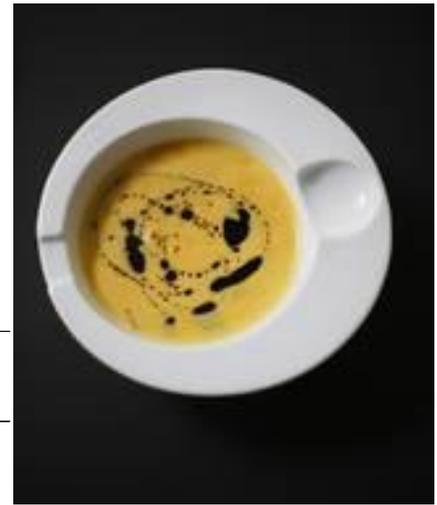
Rotwein: Primitivo di Manduria DOC
2012, Masseria Trajone, Italien

Spender *Jost*

Kürbis-Ingwer-Crème Suppe à la Beat Caduff

für 8 Personen

240 g	Butter	
4	Zwiebeln	geschnitten
4	Äpfel	geschält und entkernt, in grobe Würfel geschnitten
4	Rüebli	in Würfeln
200 g	Ingwer	in grobe Scheiben geschnitten
<hr/>		
600 g	Kürbis	in grobe Würfel geschnitten
<hr/>		
2	Orangen	ausgepresst
4 dl	Geflügel-Bouillon	
<hr/>		
4 dl	Rahm	
4 Msp	Currypulver	
<hr/>		
	Salz	
<hr/>		
	Kürbiskern-Öl	



1 Zwiebeln, Äpfel, Rüebli und Ingwer in Butter glasig dämpfen. Kürbis für etwa 5 Minuten mitdämpfen, mit Orangensaft und Bouillon ablöschen und gut aufkochen. Rahm und etwas Currypulver dazugeben und ca. 10 - 12 Minuten weich kochen.

2 Ingwerscheiben herausnehmen und mit dem Stabmixer gut durchmischen. Durch ein Spitzsieb passieren. Eventuell mit Salz abschmecken und nochmals kurz aufkochen, mit dem Mixer schaumig aufmixen.

3 Servieren und mit ein paar Tropfen Kürbiskern-Öl beträufeln.

Crevetten auf Irish-Coffee-Sauce

für 8 Personen (Vor- und zubereiten: ca. 25 Minuten)

Zutaten

40	Crevetten Tail-on
2 EL	Olivenöl

Sauce

2 EL	Kaffeebohnen
2	Nelken
3 dl	Rahm
<hr/>	
2	Schalotten
2 TL	Butter
6 cl	Irish Whiskey
3 dl	Rindsfond
	Salz
	Pfeffer



1 Für die Sauce Kaffeebohnen und Nelken im Rahm aufkochen. Bei kleiner Hitze 10 Minuten ziehen lassen. Rahm absieben. Schalotten hacken. In der Butter dünsten. Mit Whiskey und Rindsfond ablöschen. Sauce auf die Hälfte einkochen lassen. Rahm dazugeben und die Sauce sämig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Crevetten auf Spiesse stecken. Im Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten braten. Sauce auf vorgewärmten Teller geben. Crevettenspiesse darauf anrichten.

Rinds-Entrecôte mit Thymian, Vanillekartoffeln und Rohschinkenschaum

für 8 Personen

Rinds-Entrecôte

8	Rinds-Entrecôtes	à 140 g oder mehr
	Salz	
	Pfeffer schwarz	aus der Mühle
	Butter	
	Thymian	wenig, frisch



Thymienglasur

1.5 dl	Wasser	
140 g	Zucker	
2.5	Zitronen	
14	Thymianzweige	gezupft
	Pfeffer schwarz	aus der Mühle, wenig

Rohschinkenschaum

120 g	Rohschinken	
	Chilischote	ganz wenig, fein geschnitten
1.5	Knoblauchzehen	zerdrückt
4 EL	Olivenöl	
80 g	Tomate	klein gewürfelt
4 TL	Tomatenmark	40 g
1.5 dl	Weisswein	
1.5	Thymianzweige	
5.5 dl	Rahm	
	Salz	
	Pfeffer	

Vanillekartoffeln

600 g	Kartoffeln	mehlig kochende, z.B. Agria
1.5 dl	Vollrahm	
4 EL	Milch	
1.5	Vanillestängel	längs aufgeschnitten
1.5 EL	Butter	
1.5 EL	Sauerrahm	
	Salz	
	Pfeffer	
	Muskatnuss	

Gemüse

Fenchel
Pfälzer Rübli
Rosenkohl

Rinds-Entrecôte: Entrecôtes würzen, in der heissen Butter anbraten, Thymian begeben und im vorgeheizten Ofen fertig garen. Fleisch herausnehmen und warm stellen, ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Thymianglasur: Wasser und Zucker aufkochen, Zitronenschale und -saft sowie Thymianblätter begeben und langsam Sirupartig einköcheln lassen. Mit Pfeffer abschmecken. Entrecôtes mit der Glasur bestreichen.

Rohschinkenschaum: Schinken in Würfel schneiden, zusammen mit Chili und Knoblauch im Öl braten, bis alles etwas Farbe hat. Tomatenwürfel und -mark begeben, kurz mitdünsten, mit dem Weisswein ablöschen. Thymian beifügen, Rahm dazugiessen, aufkochen und die Flüssigkeit um ca. 1/3 einkochen lassen. Sauce durch ein Sieb passieren, abschmecken. Vor dem Servieren mit dem Stabmixer aufschäumen.

Vanillekartoffeln: Kartoffeln schälen und würfeln, in Salzwasser weich kochen. Inzwischen Rahm und Milch mit dem ausgekratzten Vanillemark aufkochen und wenig einköcheln lassen. Kartoffeln durchs Passevite treiben. Rahm-Vanille-Mischung beifügen und gut unterrühren. Mit Butter und Sauerrahm verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Gemüse: Nach belieben zubereiten.

Servieren: Entrecôtes aufschneiden, mit Vanillekartoffeln und Rohschinkenschaum und dem Gemüse anrichten.

Tipp: Mit getrockneten Vanillestängeln und Kartoffelchips dekorieren.

Gewürz-Mousse

für 8 Schälchen von je ca. 1 dl (Vor- und zubereiten: ca. 30 Minuten, ca. 2h kühl stellen)

4	Eigelb	frisch
120 g	Zucker	
2 TL	Lebkuchengewürz	
4 Blatt	Gelatine	ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft
8 EL	Rum weiss	(z.B. Bacardi) heiss
4	Eiweiss	frisch
4 Prisen	Salz	
4 dl	Rahm	steif schlagen



1 Eigelb, Zucker und Lebkuchengewürz in einer Schüssel rühren, bis die Masse heller ist. Gelatine unter den heissen Rum rühren, durch ein Sieb zur Eigelbmasse giessen, verrühren. Kühl stellen, bis die Masse am Rand leicht fest ist, glatt rühren.

2 Das Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, abwechselnd mit dem Schlagrahm sorgfältig unter die Masse ziehen. In Schälchen verteilen, zugedeckt ca. 2 Stunden kühl stellen.

En Guete...

Marcel