

246. Smørebrød Kochsession



12. Nov. 2015

Speisen wie Könige und Kaiser

Bruno Bucher, 8 Personen

geschmolzener Gorgonzola auf Salami mit Nüsslisalat

Bayrische Krautl-Suppe

**Poulet mit kaiserlicher Marinade,
Kokosreis
Kürbis Lauch Gemüse**

Quittengratin mit Nuss-Glace

geschmolzener Gorgonzola auf Salami



Nüsslisalat
Chiasamen
Kapuzinerkresse
Borretsch
Balsamico
Öl
Salz
Pfeffer
5 Salametti
150 gr Gorgonzola
5 Feigen
Birnenhonig

Auf den Teller ein Streifen Birnenhonig. Darauf werden die Warmen Salamettlscheiben angerichtet
Pro Person 5..10 Salamettli-Scheiben auf Backpapier (gefächert)
Gorgonzola darauf verteilen. Kurz in den Backofen so dass Gorgonzola schmilzt.
Auf den Bienenhonig anrichten.

Den Nüsslisalat in Weckgläser stecken. Mit wenig Chiasamen bestreuen
dekoriert mit Kapuzinerkresse und Borretschblüten.

Zusammenmit einer halben Feige und dem Salat servieren.

Bayrische-Krautl-Suppe

Kräutersuppe – wie sie König Maximilian II. von Bayern zu speisen pflegte



Dies ist ein sehr altes, sehr bewährtes und schmackhaftes Rezept des königlichen Mundkochs – direkt aus der königlichen Küche. Gerade jetzt im Frühjahr, wo alle Kräuter sprießen und ein sehr schönes feines Aroma entwickeln, schmeckt diese Suppe ausgezeichnet. Später im Jahr entwickeln manche Kräuter einen leicht herben Geschmack.

Also am Besten gleich ausprobieren!

Hier sind die Zutaten für die Münchner Kräutersuppe:

6 Semmeln vom Vortag, in feine Scheiben geschnitten

2 Hand voll Sauerampfer

2 Hand voll Kerbelkraut

2 Hand voll Brunnenkresse

(weitere Kräuter als Variante: Girsch, Korreander, Kapuzinerkresse, Sprossen)

Butter zum Anschwitzen

Kräftige Fleischbrühe

300 g Schmand oder Sauerrahm

Salz

Pfeffer

Muskatnuss gerieben

Evtl. noch 3 Eigelbe zum legieren und verfeinern der Suppe

Die Butter in einem ausreichend großen Topf erhitzen und die Kräuter darin anschwitzen. Mit Brühe aufgießen, die geschnittenen Semmeln zugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und fein pürieren. Zum Schluss den Schmand/Sauerrahm und die Eigelbe einrühren. Dabei die Suppe nicht mehr kochen, denn die Eigelbe gerinnen bei ca. 83 Grad und würden dann unschön ausflocken.

Tipp: Geröstete Weiß- oder Schwarzbrotwürfel zur Suppe geben. So wird dieses einfache aber schmackhafte Gericht auch optisch noch etwas „aufgebrezelt“.

An Guadn!

Das Hue Chicken an kaiserlicher Marinade

Hue Chicken is a recipe developed for the last Emperor Tu Duc who was very serious about the food of his royal court. The “wine”, a great combination of a village rice vodka is infused for months with fire-roasted spices. The spices are rested on cool ground before being added to the village rice vodka.

The dish includes lemongrass, fresh red chilli, fresh coriander, and nuoc mam, the ubiquitous fermented fish sauce that enhances a great deal of Vietnamese cuisine.

FoodHunter Recipe THE HUE CHICKEN

Ingredients

- 1 chicken, jointed.
- 1 small fresh red chili
- 1 stalk lemon grass
- 2 cloves garlic
- 2 tablespoons of perfume wine — alternative? a potent Sake, and a pinch of each, star anise, cinnamon, anise seed, black cardamom, and cloves
- 1 tablespoon of nuoc mam — alternative? None
- 1 pinch of sea salt
- 1/2 cup of chicken stock
- 2 tablespoons fresh coriander

Method

Marinate chicken pieces in the perfume wine for 20 minutes
Sauté chicken until light brown,
Add chilli, garlic, lemongrass, fish sauce, and a pinch of salt and sugar
Add half a cup of stock or water.
Bring to a boil, reduce heat, cover and simmer until tender – around 25 minutes, garnish with fresh coriander

Für mehr Infos : www.foodhuntermark.com

Marinade der Wohlgerüche oder kaiserliche Marinade (Parfümwein)

Variante 1:

Marrinade welche jedoch einige Monate gelagert werden soll (Empfehlung 6 Monate)
Gewürze werden im Tontopf geröstet und dann im Reisschnaps angesetzt.

- 1 Liter Ruou - vietn.Reisschnaps, ca. 40 % (ersatzweise jap. Shochu)
- 1 Handvoll frische Limettenblätter, fein geschnitten
- 15 Gewürznelken
- 5 Sternanis
- 2 Cassia-Zimtstangen
- getrocknete Schale von ca. 5-6 Kumquats (ersatzweise von 2 Orangen)
- 10-15 Pfefferkörner → Szechuampfeffer

Gewürze in einem Tontopf rösten.
Mit dem Schnaps ansetzen, 6 Monate lagern.
Filtern oder absieben, sieht aus wie Sojasauce

Variante 2:

Wenn die gelagerte Marinaden nicht vorhanden ist kann sie ersatzweise frisch angesetzt werden:

2 EL Reisschnaps mit je eine Prise

- Sternanis
- Zimt (Cassia-Zimt)
- Anissamen (Fenchelsamen?)
- Schwarzer Kardamon
- Gewürznelken
- Szechuampfeffer



Poulet verschneiden oder gleich Pouletschenkel und Pouletbrust einkaufen.

Mit der Marinade eingerieben min. 20 min marinieren.

Die Pouletstücke sautieren bis sie schön braun sind.

Chili, Knoblauch, Lemongras, Fisch-Sauce (Nuoc Nam) eine Prise Salz und Zucker, dazu.

Mit einer Tasse Hühnerbouillon ablöschen

im den Ofen damit! Bei ca 180 °C ca.25 min garen

Beilage: Basmatireis mit Kokosraspel

Gemüse: Curry

Hokaidokürbis mit Lauch oder Frühlingszwiebeln

mit Kokosmilch ablöschen, würzen mit Currypaste, köcheln lassen bis zur gewünschten Bissfestigkeit.

Quittengratin mit Vanilleeis

1200 gr Quitten
6 EL Butter
100gr Zucker
1 Zitrone
2 Vanilleschotten
4EL Haselnüsse
3dl Halbrahm
100gr flüssiger Honig
8 Kugeln Vanilleglace

Mit einem Küchentuch den Flaum von den Quitten abreiben.
Die Quitten vierten und die Kerngehäuse entfernen.
Die Viertel schälen und in dünne Scheiben schneiden.

In einer Bratpfanne die Hälfte der Butter (3EL) mit 2 EL Zucker schmelzen.
Quittenscheiben beifügen und bei mittlerer Hitze braten bis leicht gebräunt.

Die Quitten mit restlichem Zucker mischen und in feuerfester Form gleichmässig verteilen.

Backofen auf 200°C

Die Schale der Zitrone fein abreiben. Die Vanilleschotte halbieren und die Samen herauskratzen.
Die Haselnüsse fein hacken.

Den Rahm mit den Vanillesamen, Zitronenschale, und dem Honig mit Schwingbesen gründlich verrühren. Über die Quittenscheiben giessen.
Die Nüsse darüber streuen.
Butter in kleinen Flocken auf dem Gratin verteilen.

Den Gratin im 200 Grad heissen Ofen auf unteren Rille etwa 30 min backen bis Oberfläche schön braun ist.
Aus dem Ofen nehmen, kurz stehen lassen.
Mit Glace servieren

