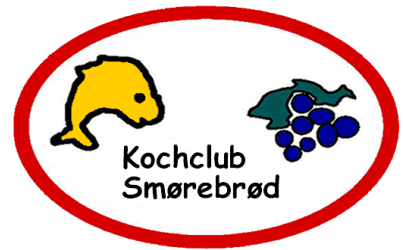


Kochsession 255



vom 22. September 2016



Es herbschtelet...



Menü

Chorizo (direkt aus España), Bier, Brot

* * * Suppe * * *

Marronisuppe mit pikanten Twistern

* * * Vorspeise * * *

Crevetten auf Ingwer-Chili-Reis

* * * Hauptspeise * * *

Hirschinvoltini

mit Knödeln

Herbstgemüse vom Wok

* * * Dessert * * *

Zwetschgen-Tiramisù

Weisswein: Silentium Bianco Irpinia Greco DOC
2014 Kampanien, Italien

Rotwein: Obertura Cabernet Franc KAIKEN
2013 Mendoza Argentinien

Marronisuppe mit pikanten Twistern

für 10 Personen (Vor- und zubereiten: ca. 35 Minuten)

Twister

1.5	Blätterteig	ausgewallt (ca. 25x21cm)
4.5 TL	Sambal Oelek	
0.75 TL	Fleur de Sel	

Suppe

1.5 EL	Butter	
6	Schalotten	fein gehackt
3 TL	Zucker	
1.2 kg	Marroni	tiefgekühlt, aufgetaut
2.4 l	Wasser	
2.25 TL	Salz	
	Pfeffer	wenig
3 dl	Vollrahm	
	Paprika	wenig zum Bestreuen



Twister

Teig mit Sambal Oelek bestreichen, salzen. Teig quer in ca. 2 cm breite Streifen schneiden, spiralförmig verdrehen. Twister auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Pikante Twister zur Marronisuppe servieren.

Suppe

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten andämpfen, Zucker beigeben, ca. 2 Min. mitdämpfen. Marroni beigeben, kurz weiterdämpfen. Wasser dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren. Suppe zugedeckt ca. 25 Min. köcheln. Suppe pürieren, würzen. Rahm flaumig schlagen. Suppe anrichten, Rahm darauf verteilen, mit wenig Paprika bestreuen.

Crevetten auf Chili-Ingwer-Reis

für 10 Personen (Vor- und zubereiten: ca. 40 Minuten)

Reis

1 EL	Olivenöl	
400 g	Langkornreis	z.B. Paraboiled
1.2 l	Gemüsebouillon	
2 TL	Ingwer	frisch gerieben
2	Chili rot	entkernt, fein gehackt
	Salz	wenig



Crevetten

	Olivenöl	wenig
20	Crevettenschwänze (Bio)	geschält, roh, 2cm eingeschnitten
0.5 TL	Salz	
	Pfeffer	wenig
560 g	Maiskörner	Dose, abgespült, abgetropft
0.5 TL	Salz	
2 Bund	Koriander	zerzupft

Reis

Öl in einer kleinen Pfanne erwärmen. Reis begeben, unter Rühren dünsten. Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren. Reis zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist. Ingwer und Chili daruntermischen, salzen.

Crevetten

Wenig Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Crevetten beidseitig je ca. 2 Min. braten, herausnehmen, würzen.

Wenig Öl in derselben Pfanne heiss werden lassen. Mais ca. 3 Min. rührbraten, Koriander daruntermischen, salzen, mit dem Reis und den Crevetten anrichten.

Hirschinvoltini mit Knödeln

für 10 Personen (Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.)

Knödel

2.5 EL	Olivenöl
2.5	Zwiebeln
2.5 Bund	Petersilie glattblättrig
1 kg	Laugenbrötli
3	Eier
5 dl	Milch
2.5 TL	Salz
	Pfeffer
	Salzwasser
	Butterflöckli

wenig



Hirschinvoltini

20	Hirschschnitzel	je ca. 60g
1.5 TL	Salz	
3 EL	Senf	
3	Birnen	
180 g	Bergkäse	
	Olivenöl	
2.5 dl	Rotwein	
150 g	Johannisbeergelee	
2.5 dl	Vollrahm	
2.5 dl	Fleischbouillon	
0.75 TL	Salz	

Knödel

Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Petersilie ca. 2 Min. dämpfen, in eine Schüssel geben. Brot begeben. Ei, Milch, Salz und Pfeffer begeben, mischen, von Hand zu einer kompakten Masse kneten. Mit nassen Händen zu ca. 20 Kugeln formen. Knödel im Salzwasser ca. 10 Min. ziehen lassen. Herausnehmen, Butterflöckli darauf verteilen, warm stellen.

Fleisch

Schnitzel salzen, eine Seite davon mit Senf bestreichen, Birne und Käse darauflegen. Schnitzel satt aufrollen, mit je einem Zahnstocher fixieren. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Involtini portionenweise rundum ca. 4 Min. anbraten. Herausnehmen. Wein in dieselbe Pfanne giessen, Bratsatz lösen. Gelee begeben, Bouillon und Rahm dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 2 Min. köcheln. Involtini begeben, nur noch heiss werden lassen, mit den Knödel anrichten.

Herbstgemüse vom Wok

4	Schalotten	gehackt
3	Knoblauchzehen	gehackt
2	Peperoncino rot	in Ringli, geschnitten, entkernt
6 EL	Bratcrème	
800 g	Pfälzer Rüebli	in 2mm dicke Scheibchen geschnitten
800 g	Kürbis	in 2mm dicke Scheibchen geschnitten
10 Blätter	Federkohl	in 2cm breite Streifen geschnitten
2 dl	Wasser	
2 EL	Maizena	
4 EL	Sojasauce	
4 EL	Apfelessig	
2 TL	Honig	
2 Msp	Zimt	
	Salz	



1 Schalotten, Knoblauch und Peperoncini in der heissen Bratcrème kurz anbraten. Alles Gemüse begeben und bei starker Hitze unter stetigem Rühren braten.

2 Wasser, Maizena, Sojasauce, Apfelessig, Honig und Zimt verrühren. Zum Gemüse geben, mischen und aufkochen. Abschmecken, sofort servieren.

Zwetschgen-Tiramisù

für 12 Gläser à ca. 2 1/2 dl Inhalt

Zwetschgenkompott

1.6 kg	Zwetschgen	entsteint gewogen (ev. tiefgekühlt)
2	Zitronen	Saft
100 g	Zucker	
2	Zimtstangen	

Crème

1 kg	Halbfettquark	
500 g	Mascarpone	
100 g	Zucker	
2	Vanilleschoten	herausgekratzte Samen, nach Belieben

Brösmeli

300 g	Guetzli	knusprig (z.B. Sablés, Shortbread)
4 EL	La Vieille Prune	



Zwetschgenkompott

Für das Kompott die Zwetschgen vierteln. Mit dem Zitronensaft, dem Zucker und der Zimtstange in eine Pfanne geben und aufkochen. So lange leise kochen lassen, bis die Zwetschgen zu zerfallen beginnen und die Flüssigkeit etwas eingekocht ist. Die Zimtstange entfernen und das Kompott falls nötig mit einem Kartoffelstampfer noch etwas zerdrücken. Auskühlen lassen.

Crème

In einer Schüssel die Zutaten für die Creme mit einem Schwingbesen gut verrühren.

Brösmeli

Für die Brösmeli die Guetzli grob zerbröckeln. Nach Lust und Laune mit etwas Vieille Prune beträufeln.

Abfüllen ins Glas

Creme, Kompott und Brösmeli abwechselungsweise und in mehreren Schichten in die Gläser füllen. Abschliessen mit einer Schicht Brösmeli. Bis zum Servieren kühl stellen.

En Guete...

Marcel