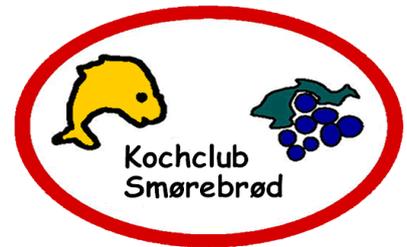


Kochsession 260



vom 16. Februar 2017



Winterzeit



Menü

* * * Suppe * * *

Lauch-Käse-Suppe mit Baumnüssen

* * * Vorspeise * * *

Gefüllte Crêpes mit Champignons

* * * Hauptspeise * * *

Pferdefilet auf Maisgaletten

mit Gaucho-Sauce

Rosenkohl mit Haselnussbutter

Rosmarin-Marroni

* * * Dessert * * *

Moscato-Sabayon mit Blätterteigflûtes

Weisswein: Urbain Germanier Mémoire Assemblage de
Cépages Blancs du Valais AOC
2015 Wallis Schweiz

Rotwein: Purpur Hallauer AOC Pinot Noir Barrique
2013 Schaffhausen Schweiz

Lauch-Käse-Suppe mit Baumnüssen

für 7 Personen

Zutaten

4 Stangen	Lauch	
4 Zehen	Knoblauch	
16 Zweige	Thymian	
2 EL	Olivenöl	
4 EL	Polenta (fein)	
2 l	Gemüsebouillon	
300 g	Blauschimmelkäse	mit Gorgonzola wird die Suppe eher mild, mit Roquefort eher scharf
100 g	Baumnusskerne	
2 dl	Halbrahm	
	Salz	
	Pfeffer schwarz	aus der Mühle
2 EL	Butter	



Zubereitung:

Den Lauch rüsten, der Länge nach vierteln und quer in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Thymianblättchen von den Stielen streifen.

In einer grossen Pfanne das Öl erhitzen. Den Lauch mit dem Knoblauch und dem Thymian darin andünsten. Die Polenta dazugeben und kurz mitdünsten. Die Bouillon hinzufügen und zum Kochen bringen. Die Suppe offen bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten leise kochen lassen.

Inzwischen den Käse in Würfel schneiden. Die Baumnüsse grob hacken.

Den Käse mit dem Rahm in die Suppe geben und unterrühren, bis der Käse geschmolzen ist. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer kleinen Bratpfanne die Butter schmelzen. Die Baumnüsse beifügen und unter Rühren bei mittlerer Hitze 1 – 2 Minuten rösten, bis sie leicht gebräunt sind.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und mit den Baumnusskernen bestreuen.

Gefüllte Crêpes mit Champignons

für 7 Personen

Zutaten

250 g	Mehl	
1 TL	Salz	
5 dl	Milch	
5	Eier	zerklopft
	Bratbutter	zum Backen



Füllung

5	Frühlingszwiebeln	fein gehackt
2.5 TL	Bratbutter	
500 g	Champignons	in Scheiben
5 dl	Vollrahm	
2.5 TL	Zitronensaft	
	Salz	
	Thymian	
	Pfeffer	

Zubereitung:

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken, Milch und Eier verrühren, nach und nach unter Rühren mit dem Schwingbesen in die Mulde giessen,iterrühren bis der Teig glatt ist. Zugedeckt bei Raumtemperatur cirka 30 Minuten quellen lassen.

2. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. So viel Teig in die Pfanne geben, so dass der Boden dünn überzogen ist, Hitze reduzieren. Ist die Unterseite gebacken und löst sie sich von selbst, Crêpe wenden, fertig backen. Crêpe warm stellen.

3. Für die Füllung weissen Teil der Zwiebeln in Bratbutter andämpfen und Champignons begeben. Rahm beifügen. Etwas köcheln lassen, Zwiebelkraut fein schneiden und mit Thymian begeben, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz köcheln lassen und in der Crêpe servieren.

Pferdefilet auf Maisgaletten mit Gaucho-Sauce

für 7 Personen

Zutaten

2 Dosen	Maiskörner à 285g	abgespült und abgetropft
200 g	Mehl	
2	Eier	
2 dl	Milch	
1 TL	Salz	
	Pfeffer	nach Bedarf
7	Pferdefilet à 200g	
4	Zwiebeln	in Ringen
4	Zucchini	in Würfeln
4 EL	Paprika	in Würfeln
4 dl	Weisswein	
	Salz	
	Pfeffer	nach Bedarf



Zubereitung:

1. 400g Maiskörner und alle Zutaten bis und mit Milch pürieren, zugedeckt bei Raumtemperatur cirka 30 Minuten quellen lassen. Restliche Maiskörner begeben, würzen. Bratbutter in der Bratpfanne heiss werden lassen, Masse in Portionen (EL) begeben und beidseitig goldbraun braten, warm stellen.
2. Bratbutter heiss werden lassen, Fleisch beidseitig kurz heiss anbraten (je 1 Minute), kräftig würzen, warm (im Ofen 80°, cirka 30 Minuten) stellen.
3. Zwiebeln und Zucchini in derselben Pfanne cirka 3 Minuten andämpfen, Paprika begeben, Weisswein dazu giessen, auf die Hälfte reduzieren, würzen. Sauce mit den Maisgaletten und dem Fleisch anrichten.

Rosenkohl mit Haselnussbutter

700 g	Rosenkohl	
1	Schalotte	fein gewürfelt
	Salz	
1 TL	Zucker	
1 Schuss	Wasser	
60 g	Butter	
50 g	Haselnüsse	



Zubereitung:

Rosenkohl rüsten, dabei die Stielenden abschneiden und die äusseren Blätter abziehen. Stiele kreuzweise einschneiden.

1 EL Butter in einer Pfanne zerlassen und die Schalottenwürfel darin andünsten. 1 TL Zucker begeben und leicht karamellisieren. Rosenkohl und einen Schuss Wasser begeben, salzen. Zugedeckt bei reduzierter Hitze dünsten. Ab und zu umrühren.

Haselnüsse sehr fein hobeln. 50 g Butter erhitzen und leicht bräunen. Gehobelte Haselnüsse begeben und diese in der Butter schwenken, bis sie leicht goldbraun sind. Pfanne vom Herd nehmen und die Nüsse noch etwas nachbräunen lassen. Rosenkohl mit der Haselnussbutter beträufeln.

Nüsse hobeln...

Gehobelte Haselnüsse sind nur in wenigen Supermärkten zu finden. Das Selberhobeln oder -schneiden ist zwar etwas aufwendig, lohnt sich aber! Denn bereits geschälte, vorgeschnittene oder vorgemahlene Nüsse sind schneller verderblich und allfälliger für Schimmel. Ist die Packung einmal geöffnet, sollte man sie deshalb am besten im Kühlschrank aufbewahren. Und noch einen Vorteil hat der Kauf frischer Nüsse: selbstgeröstet und selbstgeschnitten gibt einfach ein um Welten besseres Aroma - probieren Sie es aus!

René Schudel

Rosmarin-Marroni

75 g	Zucker	
75 ml	Wasser	
3 Zweige	Rosmarin	
300 g	Marroni	gekocht und geschält
1.5 EL	Butter	kalt



Zubereitung:

Zucker in einer Pfanne langsam karamellisieren. Wasser dazugiessen und ohne umzurühren einkochen lassen. Rosmarin und Marroni zugeben, kurz mitköcheln, ab und zu umrühren.

Vor dem Servieren die kalte Butter unterrühren.

Moscato-Sabayon mit Blätterteigflûtes

für 7 Personen

Blätterteigflûtes

160 g	Blätterteig	
2	Eiweiss	
2 TL	Zucker	
2 TL	Blütenkandiszucker	...gefunden habe ich «Suc' Violette»
	Mehl	



Sabayon

4 EL	Zitronensaft
8	Pfefferminzblätter
60 g	Rohrzucker
2 dl	Wasser
4 dl	Moscato
12	Eigelb

Zubereitung:

Flûtes... Backofen auf 220° C vorheizen. Für die Flûtes Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dünn auswallen. Daraus ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Blätterteigstangen leicht ineinander verdrehen und auf ein mit Packpapier belegtes Blech legen. Eiweiss mit dem Zucker halb steif schlagen. Teig damit bestreichen. Mit Blütenkandiszucker bestreuen. In der Ofenmitte ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Sabayon... Zitronensaft, Minze, Zucker und Wasser aufkochen und 1 Minute köcheln lassen. Durch ein Sieb giessen. Zitronen-Minze-Sud, Moscato und Eigelb in einer weiteren Schüssel verquirlen. Masse ca. 5 Minuten über einem heissen Wasserbad mit dem Handrührgerät zu einer luftigen Masse aufschlagen. Bei ca. 80° C wird die Sabayon dickflüssig. Schüssel vom Wasserbad heben. Sabayon kurz weiterschlagen. In Dessertschalen oder in Gläsern anrichten. Mit Flûtes servieren.

Blütenkandiszucker (leider nicht mehr im Angebot der Migros)

Der nach alter Tradition kristallisierte Fadenkandis ist eines der edelsten Produkte der Zuckerfabrikation. Das fruchtige Aroma der Hibiskusblüte und der süssliche Duft der Rose machen diesen Zucker einzigartig im Geschmack.

<http://www.moltebeeri.ch/rezepte/kochbuch/Suesses%20am%20Faden%20-%20Bluetenkandis.pdf>

En Guete...

Marcel

