



Chochete vom 30.05.2008

Menu

Apéro

Gebratene Spargeln mit Parmaschinken

Spargelcreme-Suppe mit Orangen

Dorade im Salzmantel

Schweinsmedaillons auf Rhabarber

Rhabarber Panna-Cotta

Weine: Viognier weiss
Grüner Veltliner (weiss, trocken) 2007,
Rioja Bauza 2007



Chochete vom 30.05.2008

Hinweise

Die Rezepte sind für 6 Personen berechnet.

Apéro

Pizza-Spiralen

Zutaten :

- 1 Rollen Pizzateig, rechteckig
- 200g Rohschinken

Zubereitung :

Pizzateig auslegen und mit Rohschinken belegen.
Belegter Teig mit Teigschneider in 2 cm Streifen schneiden. Streifen auf 10 cm kürzen.
Streifen von Hand verdrehen und auf Backblech legen.
Bei 180°C ca. 10 Min. backen.



Gebratene Spargeln mit Parmaschinken

Zutaten :

- 1.5 kg weisse Spargeln
- 50 g Butter
- 1 Prise Zucker
- 12 Tranchen Parma- schinken
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Peterli
- ½ dl kaltgepresstes Olivenöl
- 2 Esslöffel Balsamicoessig
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- ca. 80 g Parmesan am Stück



Zubereitung :

Die Spargeln grosszügig schälen und das verholzte Ende der Stangen wegschneiden.

Reichlich Salzwasser mit der Butter und dem Zucker aufkochen. Die Spargeln hineinlegen und während 10 Minuten kochen lassen. Herausheben und auf einem sauberen Küchentuch gut abtropfen lassen.

Je 2-3 Spargeln zu einem Bund zusammenfassen und mit einer Tranche Panmaschinken umwickeln.

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und sehr fein hacken. Peterli ebenfalls fein hacken.

In einer Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Die Spargel bünde darin bei mittlerer Hitze während 5 Minuten rundum braten, dabei häutig wenden. Nach der Hälfte der Bratzeit Schalotte, Knoblauch und Kräuter beifügen. Zum Schluss mit Balsamicoessig und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Anrichten :

Die Spargeln auf 6 Tellern anrichten. Den Parmesan darüber hobeln



Spargelcreme-Suppe mit Orangen

Zutaten :

600 g weisse Spargeln
6 dl Wasser
1 Teelöffel Salz
30 g Butter
2 Esslöffel Mehl
2 dl Noilly Prat
1 Orange
2 dl Rahm
2 Eigelb
Salz, schwarzer Pfeffer
1 Prise Zucker

Zubereitung :

Die Spargeln grosszügig schälen. Die Spitzen etwa 3 cm lang abschneiden, die restlichen Stangen in dünne Scheibchen schneiden.

Die Spargelspitzen im kochenden Salzwasser etwa 5 Minuten bissfest kochen. Herausnehmen und beiseite stellen. Das Kochwasser wenn nötig mit Wasser auf 6 dl ergänzen.

In derselben Pfanne die Butter erhitzen. Die Spargelscheibchen darin andünsten. Das Mehl darüberstäuben und untermischen. Mit dem Noilly Prat ablöschen. Das Kochwasser dazugliessen und alles aufkochen. Zugedeckt 30 Minuten kochen lassen.

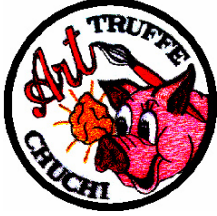
Inzwischen die Orange heiss waschen. Die Hälfte der Schale fein abreiben, den Saft auspressen.

Den Rahm nicht zu steif schlagen. Orangenschale beifügen. 6 Esslöffel Orangenrahm bis zum Servieren kühl stellen. Restlichen Rahm mit Orangensaft und Eigelb gut verrühren.



Die Suppe vom Herd ziehen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Wenig heisse Suppe zu den Eigelb rühren, dann alles in die Pfanne zurückgeben und bei kleiner Hitze unter Rühren erhitzen, bis die Suppe bindet. Sie darf aber nicht mehr kochen, sonst gerinnen die Eigelb. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dann mit dem Stabmixer nochmals schaumig aufschlagen.

Die Spargelspitzen in vorgewärmte Suppentassen oder tiefe Teller verteilen und die heisse Suppe darübergeben. Mit dem beiseitegestellten Rahm und nach Belieben mit einigen Orangenzensten garnieren.



Dorade im Salzmantel

Zutaten :

- 2 Dorade, küchenfertig
- 1 Bund. Peterli
- 4 Zweige Thymian
- Pfeffer
- 3 kg grobes Meersalz
- 2 Eiweiß
- 2dl Waser



Es kann auch Zander oder Loup de Mer verwendet werden.

Heute: verwenden wir Sarago, ist eine Unterart der Dorade.

Zubereitung :

Den Fisch außen und innen waschen, trockentupfen, Peterli und Thymian in die Bauchhöhle legen. Mit Pfeffer rundherum würzen.

Meersalz, Eiweiss und Thymian in eine Schüssel geben, Wasser nach und nach begeben bis eine formbare Masse entsteht. Dann 2 Minuten ruhen lassen.

Aus extrastarker Alufolie einen Streifen falten, der dreimal so lang ist wie der Fisch, Daraus eine Fischform formen, auf ein Backblech legen.

Die Hälfte der Salzmasse hineingeben, den Fisch darauflegen und mit der restlichen Salzmasse bedecken. Die Oberfläche mit einem in Wasser getauchtes Messer glattstreichen.

Backofen auf 220 °C vorheizen und 30 Minuten backen.

Anrichten:

Den Fisch in der Kruste servieren, erst bei Tisch aufschlagen.

Auf vorgewärmte Teller mit Sazlkartoffeln servieren.



Schweinsmedaillons auf Rhabarber

Zutaten :

- 600 g Schweinsfilet
- Bratbutter zum Braten
- 1/4 Teelöffel Salz, wenig pfeffer
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 Esslöffel Wasser

- 1 kg Rhabarber, schräg in ca. 1 cm dicken Scheiben
- 1/4 Teelöffel Salz

- 1/2 Teelöffel rosa Pfefferkörner

Vorbereitung:

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.

in 6 gleich dicke Medaillons schneiden

in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch beidseitig je ca. 4 Min. braten, herausnehmen. Hitze reduzieren

würzen, warm stellen. Pfanne ausreiben

zusammen in der pfanne ohne Rühren auffkochen. Hitze reduzieren, unter Hin- und her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte ziehen, Platte ausschalten

beigeben, ca. 1 Min. zugedeckt stehen lassen. Zurück auf die Platte stellen, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne ca. 5 Min. stehen lassen. Rhabarber mit den Medaillons anrichten

grob zerdrücken, darüberstreuen





Rhabarber Panna-Cotta

Zutaten :

RHABARBERKOMPOTT

- 2 dl Wasser
- 2 dl weisser Portwein
- 300 g Zucker
- 1 Vanillestängel, aufgeschnitten
- 1 kg Rhabarber, in Stängeli

PANNACOTTA

- 3 dl beiseite gestellter Rhabarbersaft
- 5 dl Rahm
- 1 unbehandelte Zitrone, nur wenig dünn abgeschälte Schale
- 4 Blatt Gelatine, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft



Zubereitung :

Wasser und Portwein mit Zucker und Vanillestängel aufkochen, Hitze reduzieren, Rhabarber ca. 5 Min. knapp weich köcheln. Vanillestängel entfernen. 3 dl Saft durch ein Sieb in einen Messsbecher giessen, beiseite stellen. Restlichen Saft mit dem Kompott auskühlen.

Rhabarbersaft, Rahm und Zitronenschale unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, Flüssigkeit ca. 10 Min. auf ca. 6 dl einköcheln. Pfanne von der Platte nehmen, Gelatine unter die heisse Flüssigkeit rühren, in die vorbereiteten Förmchen füllen, auskühlen. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 4 Std. fest werden lassen.

Anrichten:

Panna cotta mit einer Messerspitze sorgfältig vom Förmchenrand lösen. Förmchen kurz in heisses Wasser tauchen, auf einen Teller stürzen, mit dem Rhabarberkompott anrichten.



Chochete vom 30.05.2008



Kamptal (Österreich): Oskar Hager

1
Zu Besuch bei der Familie Hager:
Rechts Oskar Hager junior und
senior.

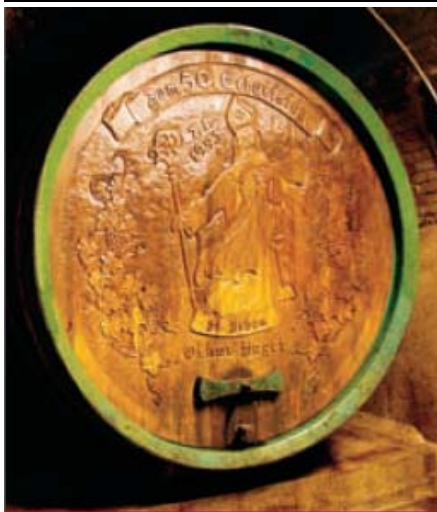
2
Blick auf die Lage Seeberg im
Kamptal.

Es ist jedes Jahr eine grosse Freude, die Familie Hager in Mollands im hinteren Teil des Kamptals zu besuchen. Mittlerweile ist das Kamptal in der Nähe von Krems zu einem Begriff für Weissweine aus der Traubensorte Grüner Veltliner geworden, und jedes Jahr steigt das Selbstbewusstsein dieser Region. Viele Kamptaler sind der festen Überzeugung, dass der beste Grüne Veltliner aus ihrem Gebiet stammt. Diese Entwicklung hat auch ihre Schattenseiten. Es sind einige Grossproduzenten entstanden, deren Zielsetzung sich vor allem in einem cleveren Marketing und der Massenproduktion erschöpft. Der grösste Produzent unter ihnen, der sich gegen aussen immer noch den Anschein eines kleinen Weinguts gibt, verkauft inzwischen weit über eine Million Flaschen, die meisten stammen von Trauben, die bei verschiedensten Winzern zugekauft wurden. Da ist es doch eine Wohltat, im bescheidenen Degustationsraum der Familie Hager zu sitzen und zu hören, dass die Familie nur einen einzigen Angestellten beschäftigt. Um die 12 Hektaren zu bewirtschaften, müssen deshalb alle Familienmitglieder anpacken.

«Ich möchte, dass mein Betrieb überschaubar bleibt», sagt Oskar. «Ab einer bestimmten Grösse wird es einfach schwierig, die Qualität im Griff zu behalten. Für mich ist zentral, dass ich den gesamten Prozess der Weinherstellung, von der Pflege der Rebe über die Ernte bis hin zum Endprodukt in der Flasche unter Kontrolle habe. Nur wenn ich die Herkunft meiner Trauben kenne, kann ich sie auch richtig verarbeiten. Wenn man Trauben zukauf, von denen man nicht weiss, wo sie gewachsen sind und wie hoch die Erträge lagen, kann das nicht gut gehen.» Im Gegensatz zum



Chochete vom 30.05.2008



3
Grüner Veltliner ist ein idealer Begleiter vieler Speisen: von Fischgerichten über Wiener Schnitzel bis hin zu thailändischer Küche.

4
Grüner Veltliner.

Bordelais war 2007 im Kamptal ein extrem trockenes Jahr mit einem der heissesten Sommer seit langem. Oskar sagt: «Teilweise war es so heiss, dass man nur in den frühen Morgenstunden im Rebgarten arbeiten konnte.» Gerade deshalb sei eine besonders sorgfältige Arbeit in den Reben nötig gewesen. Und er ergänzt: «Ein immenser Vorteil bei unseren Lehm-Löss Böden ist, dass sie über eine grosse Wasserspeicherkapazität verfügen. Dadurch haben wir weniger unter der Trockenheit zu leiden gehabt als andere.» So ist auch sein 2007er, wie die früheren Jahrgänge, von mustergültiger Qualität. Den Vergleich mit wesentlich teureren Grünen Veltlinern braucht er nicht zu scheuen. Auch 2007 wurde der grösste Teil von Hagers bestem Wein, der Novemberlese, für die Selection Schwander verwendet.



Grüner Veltliner (weiss, trocken) 2007
«Selection Schwander»

Weingut Oskar Hager, Kamptal

Feine Würze im Bouquet; frisch und rassig im Geschmack, sehr stüffig, trocken, mit markanter Frucht, sehr anhaltend, eine Spur kräftiger als der 06er. Ein universell einsetzbarer Wein: passend zum Apéro, er begleitet aber auch verschiedenste Speisen. Ab jetzt bis Ende 2009.

Fr. 12.50 (ab September 08 Fr. 14.–)



Rioja: Bauza

1
Jesús Bauza.

2
Bescheiden: die Keller der Bodegas Bauza.

3
April 2008: auf Besuch bei Bauza. Links Jesús' Bruder Roberto, in der Mitte sein Vater.

Wer ins beschauliche Winzerdörfchen Elciego im Herzen des Rioja-Gebiets fährt, wird überrascht sein, eine bizarre Metallkonstruktion zu erblicken, die wie ein eingeschlagener Meteor in einer mittelalterlichen Kulisse zu liegen scheint. Frank Gehry, dem mit dem Guggenheimmuseum in Bilbao wohl sein Meisterstück gelungen ist, hat bei der Planung dieses Hotels, das die Grosskellerei Marqués de Riscal in Auftrag gegeben hat, möglicherweise ein Glas Rioja zu viel getrunken. Und als der Hoteldirektor die Zimmerpreise festsetzte, müssen halluzinogene Drogen im Spiel gewesen sein: Eine Übernachtung in diesem Etablissement verschlingt beinahe den Monatslohn eines einfachen Winzers.

Die andere Seite der Medaille ist dagegen höchst erfreulich! Wir besuchen die Familie Bauza, die in Elciego seit Generationen ihre Reben pflegt, und erleben eine wohltuende Bescheidenheit. Jesús Bauza, der hauptberuflich Kellermeister des angesehenen Rioja-Weinguts Murua ist, keltert hier zusammen mit seinem Bruder den Familienwein. Wer den Keller besichtigt, kann sich kaum vorstellen, dass hier ein bemerkenswerter Rioja erzeugt wird, so einfach sind die Installationen. Aber einmal mehr zeigt sich – und bei Bauza ganz besonders –, dass für die Qualität eines Weines letztlich die Güte der Rebberge massgeblich ist. Wir haben viele spektakuläre Kellereien besucht, die modernste Technik einsetzen und doch blamable Resultate erzielen. Bei Bauza aber wird sichtbar, was geschieht, wenn das Grundprodukt von höchster Qualität ist. Die Hälfte der Rebstöcke ihrer 15 Hektar umfassenden Weingärten weisen ein geradezu biblisches Alter zwischen 60 und 70 Jahren auf. Viele davon sind noch älter und einige sogar