

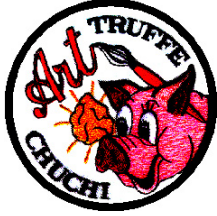


Chochete vom 22.06.2012

Menu



Chochete vom 22.06.2012
Tageschef Jürg Billing



Chochete vom 22.06.2012

Menu

*** * ***

Empanadas mit Fleischfüllung

*** * ***

Gazpacho Andaluz

*** * ***

Lachs mit buntem Sommergemüse unter der Blätterteighaube

*** * ***

Rindshuftwürfel mit Tomaten und Koriander

*** * ***

Rosmarin Pannacotta mit gebratenen Pfirsichscheiben und Himbeeren

*** * ***

Weine: Arendsig / Auswahl Urs Protmann

Die Rezepte sind für 6 Personen berechnet.



Empanadas mit Fleischfüllung

Zutaten :

- 250 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 1/2 TL Meersalz
- 140 g Butter, kalt

- 250 g Rind-Hackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Ingwer gerieben, frisch
- 2 EL Rosinen
- 2 EL Kapern
- 1 Chilischote rot, frisch
- 1/2 TL Corianderkörner
frisch gemahlen
- 1/2 TL Kreuzkümmel
- 1/2 TL Paprikapulver
- 1/2 TL Zimt
- 1 Nelke, gemahlen
- 1/2 TL Meersalz
- 1/2 TL feiner Rohrzucker
- 2 EL Olivenöl



Zubereitung :

Schritt 1

Mehl, Salz und Backpulver vermischen, die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und in die Mehlmischung schnell einkneten. Oder den Teig in der Küchenmaschine herstellen. Den Teig auswalzen ca. 1/2 cm (etwas Mehl nehmen) in oder auf eine Frischhaltefolie, eine zweite darüber legen den Teig aufrollen und für eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Schritt 2

In der Zwischenzeit in einer Pfanne, das Öl erhitzen und das Hackfleisch anbraten, die gehackten Zwiebeln dazugeben und ca. 5-10 Minuten schön braten bis das Fleisch krümelig ist und die Zwiebeln glasig. Die kleingeschnittene Chili und die Rosinen dazugeben. Die Gewürze und den Zucker vermischen und unter die Fleisch/Zwiebelmasse rühren. Das fertige Hackfleisch in der Pfanne abkühlen lassen, muß nicht zu kalt sein.

Schritt 3

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, aufrollen und mit einem Ausstecher Kreise 8-12 cm (nach Geschmack) ausstechen. In die Mitte einen Löffel Hackfleischmasse geben und zu Halbmonden zusammenklappen, evtl., etwas Wasser an den Rändern anbringen, dann mit einer Gabel die Rundung bearbeiten, damit es feine Abdrücke gibt und die Empanadas gut geschlossen sind.

Schritt 4

Backofen Ober-Unterhitze 180° vorheizen. Die Empanadas auf ein Blech mit Backpapier legen und bei 180°, 25 bis 30 Minuten goldfarben backen. Dazu eine Tomaten Salsa oder eine Mole servieren und Salat.



Gazpacho Andaluz

Zutaten :

1.5 Gurke
3 rote Peperoni
6 Tomaten
3 Scheiben weisses Toastbrot
1.5 Knoblauchzehe
1.5 EL Weisswein- oder Sherryessig
2.5 dl Wasser
1.5 TL Tabasco
Salz
Pfeffer
1.5 EL kaltgepresstes Olivenöl

Garnitur :

Gurke
Peperoni
Brot
Schnittlauch

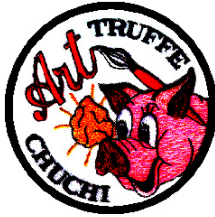
Zubereitung :

Die Gurke schälen, entkernen, zusammen mit der Peperoni in Stücke schneiden. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, häuten, halbieren und entkernen. Vom Toastbrot die Rinde wegschneiden.

Toastbrot und Gemüse in den Mixer geben, Knoblauch dazu pressen, Essig begeben. Alles fein pürieren, mit Wasser auffüllen und weitermixen, bis die Suppe fein und sämig ist. Mit Tabasco, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken, im Kühlschrank durchkühlen.

Vor dem Servieren die Suppe noch einmal durchmixen oder gut verrühren. In tiefen Tellern anrichten und ein paar Tropfen Olivenöl darüber träufeln. Für die Garnitur nach Belieben Gurke, Peperoni und Brot würfeln, Schnittlauch fein schneiden. Getrennt dazu reichen oder direkt über die Suppe streuen. ..





Chochete vom 22.06.2012

Lachs mit buntem Sommergemüse unter der Blätterteighaube

Zutaten :

Bratpfanne von 24cm Durchmesser
720g Lachs, Mittelstück, ohne Haut und Geräten
Ca. 400g Blätterteig,
Saft von ½ Zitrone
1 Vollei
Wenig Vollrahm
1 Zwiebel, rot
1 Knoblauchzehe
1 Zucchini, klein, grün
1 Zucchini, klein, gelb
1 Fenchel
1 Peperoni, rot
1 Peperoni, orange
12 Cherrytomaten, rot
12 Cherrytomaten, gelb
2 EL Basilikum- Pesto
Olivenöl zum anbraten
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Vorbereitung :

Lachs in 6 gleich grosse Stücke schneiden, mit Zitronensaft und Pfeffer marinieren
Vollei mit wenig Rahm gut verquirlen
Blätterteig ca. 3 mm dick auswallen, rund ausschneiden (Durchmesser von 28 cm) und kühl stellen
Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden, Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden
Zucchini, waschen, rüsten und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden
Fenchel waschen, rüsten, halbieren und quer in ca. 2 mm dicke Streifen schneiden
Peperoni, entkernen und in ca. 3 mm dicke Streifen schneiden
Cherrytomaten waschen und Strunk entfernen
Ofen auf 200°C vorwärmen

Zubereitung :

Zwiebel, Knoblauch in Olivenöl glasig dünsten, gelbe, grüne Zucchini beigegeben, knackig dünsten und mit Salz, Pfeffer aus der Mühle abschmecken.
Jedes Gemüse einzeln im Olivenöl knackig dünsten und mit Salz, Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Alle Gemüse in Bratpfanne geben, Basilikumpesto hinzufügen und gut vermischen. Lachs mit Salz würzen und in das Gemüse legen. Blätterteig über die Bratpfanne legen und Rand sehr gut andrücken. (Eventuell leicht mit Wasser befeuchten). Mit Blätterteigresten nach Lust und Laune ausgarnieren und mit Vollei bestreichen.

Anschliessend in den vorgewärmten Ofen ca. 30 Minuten goldbraun backen. Sofort servieren.





Rindshuftwürfel mit Tomaten und Koriander

Zutaten :

750 g Rindshuft
450 g Tomaten
1.5 Zwiebel
1 Bund Koriander
2 Peperoncino
3 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

125 g Maisgriess
5 dl Wasser
2 TL Salz
80 g Parmesan
40 g Butter

Zubereitung Fleisch:

Rindshuft in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. Tomaten in Schnitze schneiden. Zwiebel und Koriander hacken. Peperoncino längs halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Fleisch, Peperoncino und Zwiebel im Öl ca. 1 Minute braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten und Koriander dazu geben und eine Minute braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp :

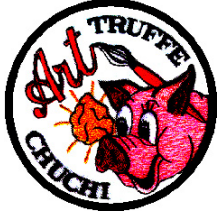
Vom Koriander auch die Stiele hacken und mitbraten. Darin steckt viel Aroma.

Zubereitung Polenta:



Polenta (Maisgrieß) langsam in kochendes Salzwasser unter ständigem Rühren mit einem Kochlöffel einrieseln lassen. Wenn die gesamte Menge Polenta eingerührt ist, die Hitze auf niedrigste Stufe schalten und die Polenta ca. 10 Min. unter weiterem Rühren kochen, bis sich der dicke Brei vom Topfrand löst. Den Herd ausschalten und die Polenta noch ca. 10 Min. quellen lassen. Ein Brett oder kleines Backblech leicht einfetten und die Polenta ca. 2 cm dick aufstreichen. Abkühlen lassen und mit einem Glas kleine Taler abstechen. Mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und mit Butterflöckchen belegen. In eine Auflaufform oder auf ein Backblech füllen und im Grill, obere Schiene in ca. 6-8 Min. hellbraun übergrillen.





Rosmarin Pannacotta mit gebratenen Pfirsichscheiben und Himbeeren

Zutaten :

Rosmarin Pannacotta:

1,5 dl Milch
5 dl Rahm
75 g Zucker
3 Rosmarinzweige
5 Blatt Gelatine

Himbeersauce:

250 g Himbeeren
150 g Vanillezucker

Gebratene Pfirsichscheiben:

4 Pfirsiche
75 g Butter
50 g Puderzucker

250 g Himbeeren
50 g Amaretti, zerbröselt
Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung :

Milch, Rahm, Zucker und Rosmarinzweige in einer Pfanne aufkochen, dann an den Rand des Herds stellen und 20 Minuten ziehen lassen. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, anschließend ausdrücken, in der heißen Rosmarinsahne auflösen, durch ein Sieb gießen, in Portionsförmchen füllen und für ca. 4 - 6 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Himbeeren mit Vanillezucker fein pürieren und die Sauce durch ein Sieb streichen.

Pfirsiche halbieren, den Kern entfernen und die Hälften in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese in einer Pfanne in der zerlassenen Butter von beiden Seiten braten, dabei mit Puderzucker bestäuben und die Pfirsichscheiben leicht karamellisieren.

Die gebratenen Pfirsichscheiben auf Tellern anrichten. Erkaltete Rosmarin Panna Cotta aus den Förmchen auf die Pfirsiche stürzen

Himbeersauce und Himbeeren um die Crème verteilen, mit den Amaretti bestreuen und mit Puderzucker bestäubt servieren.



Chochete vom 22.06.2012
