

Schlussabend 15. November 2008

Menü:

Parmesan Tacos



Ananas-Kürbissuppe



Randencarpaccio mit Jakobsmuscheln



Fenchelsuppe mit Thunfisch



Lammhüftli mit Wirz und kleinen Kartoffeln



Kalbsnuss an Portweinrahmsauce
mit Reis



Käse mit Trauben und Nüssen



Sachertorte im Glas



Parmesan Tacos mit Rucola und Parmaschinken

Zutaten für 25 Tacos:

50 g Mehl, 20 g Zucker
1 ½ TL Salz, 1 Eiweiss
50 g weiche Butter
50 g frisch geriebener Parmesan,
je 2 Thymian und Petersilienzweige
1 Rosmarinzweig
ca. 50 g Rucola, 2 EL Olivenöl
1 EL Balsamico-Essig
10-12 Scheiben Parmaschinken



1. Mehl mit Zucker und Salz mischen. Eiweiss zufügen und alles zu einer glatten Masse verrühren. Butter, dann Käse untermischen.
2. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Kräuter waschen und trockenschleudern, Blättchen bzw. Nadeln abzupfen, fein hacken. Parmesanmasse mit einer Palette als dünne Kreise (ca. 6 cm Ø) auf eine Backmatte ausstreichen. Kräuter auf die Teigkreise streuen. Tacos auf Backpapier im 180 Grad heißen Ofen in ca. 8 Minuten goldbraun backen und zu halbrunden Taco-Schalen verarbeiten.
3. Rucola putzen, waschen und trockenschleudern. Blätter mit Öl und Essig marinieren.
4. Schinkenscheiben halbieren, einige marinierte Rucolablätter darin einrollen und die Röllchen in den Taco-Schalen verteilen. Sofort servieren.

Ananas-Kürbissuppe

mit gebratenen Kaisergranat

Zutaten für vier Personen:

1 Ananas
1 Hokkaido Kürbis, ca. 400 g
8 Kaisergranate, küchenfertig
1 Zwiebel
2 Schoten Chili
2 Stangen Zitronengras
1 Knolle Ingwer
1 Schalotte
1 Limette
1 Zehe Knoblauch
4 EL Olivenöl
2 EL Sesamöl
80 g Butter, kalt
600 ml Geflügelfond
100 ml Weisswein
200 ml Sahne
4 Zweige Thymian
2 Zweige Petersilie, glatt
Salz, Pfeffer
Chili, aus der Mühle

Zubereitung: Ananas schälen und den Strunk entfernen. Hokkaido Kürbis schälen und das Kerngehäuse entfernen. Zwiebel schälen. Alles in grobe Würfel schneiden. Zwei Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel, Ananas und Kürbiswürfel darin anschwitzen.

Eine Chilischote halbieren und entkernen, Zitronengras leicht plattieren und in Stücke schneiden. Vom Ingwer ein zwei Zentimeter grosses Stück abschneiden. Eine halbe Chilischote und den Ingwer grob würfeln und alles zusammen in ein Sieb geben.

Geflügelfond und Weisswein angiessen. Das Sieb mit dem Gemüse in die Suppe hängen und die Flüssigkeit ca. 15 Minuten kochen lassen. Das Sieb herausnehmen. Das Gemüse in einem Glasmixer fein pürieren und durch das Sieb zurück in den Topf passieren. Die Suppe aufkochen, Sahne zugeben und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Den Saft der Limette pressen und die Suppe mit etwas Limettensaft abschmecken. Zum Schluss mit der kalten Butter binden.

Die Kaisergranate längs halbieren und den Darm entfernen. Eine Chilischote, die Schalotte und den Knoblauch fein hacken. Langsam in einer Pfanne mit zwei Esslöffeln Olivenöl braten. Chili, Knoblauch, Schalotten, Sesamöl und Thymian zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

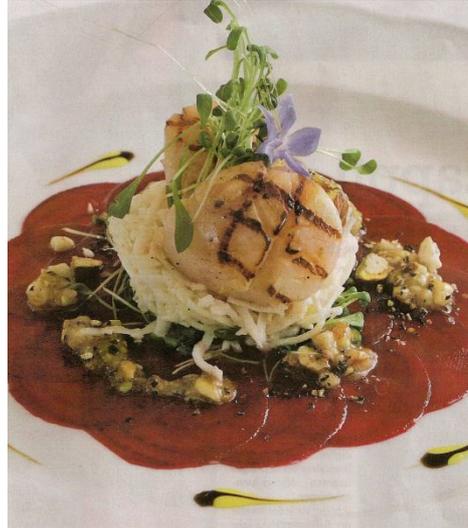
Die Suppe nochmals kurz aufkochen, mit einem Pürierstab schaumig mixen, auf Tellern anrichten und je zwei Kaisergranaten darauf legen. Mit frischer Blattpetersilie garnieren.

Randencarpaccio mit Jakobsmuscheln

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

2 Randenknollen, roh, geschält
wenig weisser Balsamico
4 EL Baumnussöl
Salz und Mühlenpfeffer
1 Hand voll Kresse, gewaschen
200 g Selleriesalat
8 Jakobsmuschelnüsschen, ganz frisch
(gibt's in der Fischabteilung)
1 Limone, nur Saft
wenig Olivenöl
30 g Nüsse, gemischt, gehackt
2-3 EL Honig
schwarze Pfefferkörner, zerstoßen



Zubereitung: Randen in sehr feine Scheiben schneiden und gefällig auf 4 grosse Teller anrichten. Mit dem weissen Balsamico beträufeln und mit Baumnussöl benetzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In die Mitte ein wenig Kresse geben und darauf mit Hilfe eines Metallrings einen Selleriesockel formen. Ring vorsichtig entfernen. Jakobsmuschelnüsschen mit Salz, Pfeffer, Limonensaft und Olivenöl marinieren. In der heissen Grillpfanne beidseitig kurz anbraten (1). Gehackte Nüsse mit dem Honig und zerstoßem Pfeffer mischen (2) und auf dem Randencarpaccio verteilen. Je zwei Jakobsmuschelnüsschen auf den Selleriesalat legen (3).

Tipp: Nüsse und Pfefferkörner separat in Plastiksäcke füllen und mit einem Topfboden oder Wallholz zerkleinern.

Fenchel-Cappuccino mit gebratenem Thunfisch

Zutaten für 4 Personen:

Cappuccino

2 Schalotten
2 Fenchelknollen
etwas Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
6 cl Weisswein
6 cl Pernod
1 L Gemüsefond
200 ml Sahne
40 g Butter

Thunfisch

300 g Tunfisch
etwas Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung: Schalotten und Fenchel putzen, in Stücke schneiden und in Olivenöl kurz andunsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Weisswein und Pernod löschen und mit Gemüsefond aufgiessen. Suppe ca. 30 Minuten kochen lassen.

Fisch in einer Pfanne mit etwas Olivenöl links und rechts scharf anbraten, würzen und in kleine Stücke schneiden.

Suppe gut durchmixen und durch ein feines Sieb streichen. Mit Butter und Sahne aufmontieren, auf Teller aufteilen und mit Tunfisch servieren.

Lammhüftli mit Wirz

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min. / Niedergaren: ca. 1 Std.

Zutaten:

4 Lammhüftli
(je ca. 200 g)
Bratbutter zum Braten
¾ Teelöffel Salz
wenig Pfeffer aus der Mühle
1 Esslöffel Aceto Balsamico
½ unbehandelte Zitrone,
dünn abgeschälte Schale,
in feinen Streifen



Zubereitung:

1. Fleisch ca. 30 Min. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 80 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.
2. Bratbutter in einer weiten Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch rundum ca. 8 Min. anbraten, würzen, Aceto darüberträufeln, auf die vorgewärmte Platte legen, Zitronenstreifen darüberstreuen.

NIEDERGAREN: ca. 1 Std. in der Mitte des auf 80 Grad vorgeheizten Ofens. Die Kerntemperatur soll ca. 55 Grad betragen. Das Fleisch kann anschliessend bei 60 Grad ca. 30 Min. warm gehalten werden.

WIRZ:

1 Esslöffel Butter
400 g Wirz, dicke Blatttrippen, flach geschnitten, in ca. 2 cm breiten Streifen
¼ Teelöffel Salz
180 g Creme Fraiche
85 g Kapernäpfel, abgespült, abgetropft
½ unbehandelte Zitrone, in Würfeli
wenig Pfeffer aus der Mühle
2 Teelöffel Thymianblättchen

Butter in derselben Pfanne warm werden lassen. Wirz begeben, salzen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. andämpfen. Creme fraiche und alle restlichen Zutaten begeben, kurz mischen.

SERVIEREN: Wirz auf die vorgewärmten Teller verteilen. Lammhüftli schräg zur Faser in ca. 1 cm. dicke Tranchen schneiden, auf den Wirz legen, den entstandenen Bratenjus darauf verteilen.

Kalbsnuss an Portweinrahmsauce mit getrockneten Tomaten

Zutaten für 5-6 Personen:

100 g in Olivenöl eingelegte
getrocknete Tomaten,
abgetropft, gewogen
2 Knoblauchzehen
2 Schalotten
600-800 g runde Kalbsnuss
oder Faux-filet (Lendenstück)
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 Esslöffel Bratbutter
150 ml Portwein
200 ml Kalbsfond
300 ml Rahm
einige Tropfen Zitronensaft
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen. Die Tomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen. In Streifen schneiden. Knoblauch und Schalotten schälen und fein hacken. Die Kalbsnuss mit Salz und Pfeffer würzen. In der heißen Bratbutter rundherum 8 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen und sofort auf die vorgewärmte Platte geben. Im vorgeheizten Ofen bei 80 Grad 2 ½ Stunden nachgaren lassen.

Im Bratensatz Tomaten, Schalotten und Knoblauch andünsten. Mit dem Portwein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Den Kalbsfond dazugießen und alles auf etwa 150 ml einkochen lassen. Den Rahm beifügen und die Sauce noch so lange kochen lassen, bis sie cremig bindet. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Beiseite stellen.

Unmittelbar vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen und den Schnittlauch mit der Schere dazuschneiden. Die Kalbsnuss in dünne Scheiben aufschneiden, anrichten und mit Sauce umgießen.

Sachertorte im Glas

Zubereitungszeit: etwa 2 Stunden + 20–25 Minuten Backzeit

Zutaten für ca. 4 Portionen
(je nach Größe der Gläser):

Für den Kuchenteig:

100 g Lindt Excellence 70%
75 g weiche Butter
3 Eier
1 Prise Salz
50 g Zucker
50 g Mehl mit 1 TL Backpulver gemischt

Für die Aprikosen:

250 g frische Aprikosen (ersatzweise
tiefgefrorene)
100 g Gelierzucker 1:2
Saft von 1 Zitrone

Für die Creme:

150 ml Sahne
30 g Butter
150 g Lindt Excellence 70%
75 g Zucker
40 g Creme fraîche

Zum Schichten und Dekorieren:

30 ml Rum
2,5 EL Puderzucker
200 g halbsteif geschlagene Sahne
Lindt Hauchdünne Täfelchen



Zubereitung:

1. Schokolade in Stücke brechen und mit der Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.
2. Ofen auf 160 °C vorheizen. Eier trennen. Eigelb nach und nach unter die geschmolzene Schokolade rühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Eischnee und Mehlmischung abwechselnd behutsam unter die Masse heben. Teig in ein tiefes, mit Backpapier ausgelegtes Backblech (ca. 20 x 20 cm) geben, glatt streichen und ca. 20–25 Minuten backen. Anschließend auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

3. Inzwischen Aprikosen waschen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Mit Gelierzucker und Zitronensaft etwa 5 Minuten in einem Topf sprudelnd kochen lassen. Dabei öfter umrühren. Aprikosenragout abkühlen lassen.
4. Für die Creme Sahne aufkochen, Butter und Schokolade stückchenweise zufügen und auflösen. Etwas abkühlen lassen. 50 ml Wasser mit Zucker aufkochen, Creme fraîche und Schokoladenmischung unterrühren. Creme abkühlen lassen.
5. Rum mit 2 EL Wasser und Puderzucker verrühren. Aus dem abgekühlten Schokokuchen Kreise in Größe des Glases ausstechen. Diese zuerst mit der Rummischung tränken, dann je 2 Kuchenkreise pro Glas abwechselnd mit Aprikosenragout in die Gläser füllen. Halbsteife Sahne darauf verteilen, Gläser bis zum Rand mit der Creme füllen und mit je einem Schokoladentäfelchen verzieren.