

Kochabend vom 16.Juni 2015

Josef Emmenegger



Anmerkungen zum gewählten Menü

Dieser Kochabend wird in der Waldhütte in Neuenhof durchgeführt.

Ich habe den Abend als Grillabend konzipiert. Zum Jahresthema Fusionsküche werden wir verschiedene Grillsaucen zubereiten und in Fläschchen abfüllen und zum mitnehmen.

Ich hoffe Euch alle zu einem gemütlichen Frühsommerabend begrüßen zu können.

Die Partnerinnen sind ebenfalls eingeladen.

Wir treffen uns um 18.30 Uhr bei der Waldhütte Neuenhof

Ablauf	Zeit bis ca.
Besprechung	19.00 Uhr
Vorspeise	
Hauptgang	20.30 Uhr
Dessert	21.30 Uhr

Ketchup

<i>1 kg</i>	<i>Tomaten</i>
<i>1</i>	<i>rote Peperoni</i>
<i>150 g</i>	<i>Zwiebeln</i>
<i>0,5 dl</i>	<i>Olivenöl</i>
<i>1 dl</i>	<i>Weisswein</i>
<i>0,5 dl</i>	<i>Apfelessig</i>
<i>1 El</i>	<i>gehackter Knoblauch</i>
<i>1 El</i>	<i>Senf</i>
<i>1 Tl</i>	<i>Gewürznelkenpulver</i>
<i>2 Tl</i>	<i>gemahlener Schwarzer Pfeffer</i>
<i>150 g</i>	<i>weisser Zucker</i>
<i>1 El</i>	<i>Honig</i>
<i>1</i>	<i>Lorbeerblatt</i>

Tomaten und Paprika waschen, klein schneiden, Zwiebeln in Brunoise schneiden. Knoblauch schälen, halbieren, Trieb entfernen und durch die Knoblauchpresse drücken.

2 El Wasser in eine Pfanne geben, Zucker darin auflösen und leicht karamellisieren lassen, mit dem Weisswein ablöschen. Zwiebelbrunoise, Tomaten und Paprika dazugeben und alles verrühren. Etwas Salz, Knoblauchpaste, Senf, Gewürznelkenpulver, Schwarzer Pfeffer, Honig und Lorbeerblatt begeben und aufkochen lassen.

Herd auf kleine Hitze stellen und zugedeckt ca. 50 Min. leise köcheln lassen. Mit dem Pürierstab alles mixen und das Olivenöl darunter rühren. Alles durch ein Sieb streichen und weitere 20 Min. offen köcheln lassen. Nun mit in Wasser gelöstem Stärkemehl auf die gewünschte Dicke abbinden.

Mit Apfelessig, Salz und Pfeffer abschmecken

Auf ein ausgewogenes Süsse-Säure-Verhältnis achten. Erfahrungsgemäss zuerst den Zucker nach Rezept begeben und mit Essig nachwürzen (die Säure einstellen), im heissen Zustand wirkt der Essig würziger als im kalten Ketchup.

All-American Barbecue Sauce

<i>3, 5 dl</i>	<i>Coca Cola</i>
<i>250 g</i>	<i>Ketchup</i>
<i>0,6 dl</i>	<i>Apfelessig</i>
<i>30 g</i>	<i>Kandiszucker (oder Melasse)</i>
<i>1 El</i>	<i>Worchestershire-Sauce</i>
<i>2 Tl</i>	<i>Senfsauce</i>
<i>1 Tl</i>	<i>Chilipulver</i>
<i>1 Prise</i>	<i>Cayenne (nach Belieben)</i>

Alle Zutaten in einer Pfanne geben und bei mittlerer Hitze aufkochen. Bei kleiner Hitze weiter köcheln, bis sich der Kandiszucker aufgelöst hat und die Sauce eingedickt ist und dunkelrot wird. Vor der Verwendung auskühlen lassen.

Black Jack Barbecue Sauce

Diese Barbecue-Sauce erhält ihr besonderes Aroma vom Kaffee und passt besonders gut zu Rindfleisch. Chilies nach Belieben zufügen.

300 g *gehackte Zwiebeln*
250 g *starker, schwarzer Kaffee*
350 g *Ketchup*
120 g *brauner Zucker*
1,2 dl *Apfelessig*
60 g *Worcestersauce*
60 g *gehackte, rote Chili*
3 El *Chilipulver*
5 *durchgepresste Knoblauchzehen*
Salz

Alle Zutaten in einer weiten Pfanne für eine gute halbe Stunde simmern lassen. Mixen und durch ein Sieb streichen.

Golden Carolina BBQ Sauce

Im mittleren und südlichen Carolina ist Senf ein gefragter Würzstoff. Diese goldfarbene BBQ passt perfekt zu geräuchertem Schweinefleisch.

360 g *Senf*
1.2 dl *Apfelessig*
120 g *Rohzucker*
1 El *Tomatenpüree*
Salz
1 Tl *Cayenne*
1 Tl *schwarzer Pfeffer*
1 Tl *weisser Pfeffer*

Alle Zutaten in einer Pfanne mischen und 30 Minuten simmern lassen. Für einige Stunden auskühlen lassen, um Aroma anzunehmen.

Scharfe Kartoffelchen mit Dip

Zutaten für 4 Personen

1 kg. neue Kartoffeln klein – mittelgross

1 Tasse Olivenöl

1 El Paprikapulver

2 Tl Salz

1 Tl Pfeffer gestrichen

1 El Italienische Kräuter

Dipsauce:

2 Becher Sauerrahm

1 Prise Salz

1 Tl Zitronensaft

1 El Schnittlauch



Die Kartoffeln in Salzwasser ca. 8 Minuten kochen. In der Zwischenzeit aus Öl und Gewürzen eine Marinade herstellen, eventuell noch etwas Öl zufügen, damit sie geschmeidig ist.

Die vorgekochten Kartoffeln abschütten und etwas abdampfen lassen, noch warm in die Marinade geben und vorsichtig umrühren. Die Kartoffeln mindestens ½ Stunde marinieren.

Zum Grillen jeweils 4-5 Kartoffeln, je nach Grösse auf einen Spiess stecken und ca. 10 Minuten rösten, dabei mehrmals wenden, so dass die Schale schön angebräunt ist.

Aus Sauerrahm, Salz und Zitronensaft den Dip zubereiten, Schnittlauch unterrühren und kaltstellen.

Verschiedenes Gemüse bereitstellen zum Grillieren

Diverses Grillfleisch vorbereiten zum Grillieren

Grillspiesse – Dessert

Zutaten für 6 Portionen:

2 Bananen

2 Äpfel

2 >Orangen

Obst nach Geschmack Erdbeeren

Himbeeren Kirschen

200ml.Rum

Ingwer

Pfeffer

150 g Zucker

1 Msp. Kardamon

Saft von ½ Zitrone

Schale von ½ Zitrone

180g Schlagrahm

100g Butter

Die Marinade ansetzen Zucker und Rum auflösen,dann Ingwer und Kardomanpulver dazugeben. Die zitrone waschen und Schale abreiben in die Marinade mischen. Die Butter schmelzen und flüssig zur Marinade geben, gut verrühren.

12 Holzspiesse ins Wasser legen. Alufolie in 12 Stücke reißen,sie sollen so gross sein wie ein A4 Blatt.

Nun das Obst in mundgerechte Stücke teilen. Die Bananenstücke und Apfelstücke mit Zitronensaft beträufeln damit sie nicht Braun werden. Die Obststücke auf die gewässerten Spiesse stecken und dann mit Hilfe eines Backpinsel mit der Marinade einstreichen. dabei die Marinade immer wieder umrühren,damit sich nichts am Boden absetzt. Und nicht zu kalt stellen sonst wird die Butter wieder fest. Jeden Spieß einzeln in Alufolie wickeln.Bishierhin kann der Spieß auch einige Stunden vorher vorbereitet werden.

Etwa 7-10 Minuten grillieren,je nach Hitze des Grills, dabei öfter wenden. Nach dem Grillieren Folie aufreißen und in vorgewärmter Platte legen und mit Cognac flambieren. Anrichten und mit Schlagrahm garnieren.