

Kochabend vom 17. Februar 2015

Hans und Josef



Anmerkungen zum gewählten Menü

Nun folgt der fusionierte, zweite Streich. Wieder sind wir zusammengesessen und haben uns verschiedene Rezepte angeschaut: Spannende Ideen von Kombinationen verschiedener Gewürze und Zutaten. Einiges haben wir 1:1 übernommen, anderes angepasst.

Bei Eier-Häppchen mit einem Martini lassen wir uns in unser Menu einführen. Den Einstieg ins Kochen machen wir mit einem Rezept aus dem Internet: Der Rosenkohlsalat heisst im „Originalmenü“ Brüsseler-Sprouts (Brüsseler-Sprossen), gemeint ist damit schon der Rosenkohl, dafür verwenden wir in der zweiten Vorspeise unseren „Brüsseler“. Der Orangen-Brüsselersalat stammt aus einer amerikanischen Kochzeitschrift, die Tandoori-Crevetten assen wir in einem spannenden Menü im Bären, Birr.

Kafi wollte ich schon länger mal an einem Braten ausprobieren. Bis unser Hauptgang aber tatsächlich passte, reichte es nicht, das Rezept nachzukochen, der erste Anlauf war mehr als nur gewöhnungsbedürftig, das Fleisch schmeckte zwar gut aber gleichzeitig wie der letzte, unvorsichtige Schluck türkischer Kaffee. Die Kruste hat nun eine allgemeinverträgliche Zusammensetzung. Weil die erste Vorspeise schon genügend Kartoffeln beinhaltet, reichen wir zum Hauptgang nur Gemüse.

En Guete und viel Spass!

Ablauf	Zeit bis ca.
Besprechung	19 Uhr
1. Vorspeise	19.45 Uhr (Mise en Place für 2. Vorspeise fertig, Fleisch ist in der Kruste, Gemüse gerüstet)
2. Vorspeise	20.30 Uhr (Fleisch im Ofen, Gemüse vorgegart)
Hauptgang	21.30 Uhr

Sanft gegarte Eier auf Miso-Crostini

(für 20 Brötchen)

5 *halbhart gekochte Eier*
5 *Scheiben Toastbrot*
1 *frischer Chili*
1 *El Miso-Paste (ersatzweise Wasabi)*
1 *kleine Avocado*
1 *Tl Zitronensaft*
Chili-Flocken

Chili halbieren, Kerne entfernen und waschen, anschliessend klein schneiden. Avocado halbieren, Kern entfernen und schälen, in kleine Stücke schneiden und sofort zusammen mit dem halben Chili, Misopaste und Zitronensaft im Mixer pürieren.

Toastbrot in vier quadratische Stücke schneiden und anschliessend im Backofen hellbraun rösten. Eier schälen und in Viertel schneiden.

Anrichten

Einen kleinen Teelöffel der Paste auf ein Toastbrot geben, ein Ei-Viertel aufsetzen und mit Chili-Flocken (oder fein gehackten Korianderblättern) bestreut servieren.



Martini mit Schweppes und einer Olive

Warmer Kartoffel und Rosenkohlsalat

12 kleine *Raclette-Kartoffeln*
16 Stück *Rosenkohl*
1 El *Olivenöl*
3 Stück *Knoblauchzehen*
25 g *gehackte, rote Zwiebeln*
4 Zweige *Thymian*

Dressing

3 El *Olivenöl*
1 El *Sojasauce*
Salz
1-2 El *Aprikosenkonfitüre*
2 El *Weissweinessig*

Kartoffeln waschen, grössere halbieren und in reichlich Salzwasser während 10 Minuten gar kochen. Abschütten und warmstellen.

Rosenkohl rüsten und waschen, halbieren. Olivenöl in einer kleinen Bratpfanne auf mittlere Hitze bringen. In Scheiben geschnittener Knoblauch darin leicht bräunen und herausnehmen und auf Haushaltspapier verteilen. Rosenkohl mit Schnittfläche gegen unten anbraten und während 3-4 Minuten garen. unterdessen Dressing mischen.

Anrichten

Alles zusammen mischen, Thymian abrubbeln und mit den gehackten Zwiebeln darüber streuen.

Wein: Sauvignon blanc aus Schinznach



Citrus-Chicoreesalat mit Tandoori-Crevetten

4 Stück *Brüsseler-Chicoree*
2 *Orangen*
50 g *Walnüsse (oder Pinienkerne)*

Dressing

2 El *Nussöl*
2 El *Olivenöl*
2 El *Zitronensaft*
1 El *fein geriebene Orangenzesten*
Halbe *Knoblauchzehe (oder getrockneter Knoblauch)*
Salz

Tandoori-Crevetten

12 Stück *Crevetten*
1 Tl *Tandoori*
1 Tl *Nautrejoghurt oder Sauerrahm*
1 El *Öl*

Tandoori mit Joghurt oder Sauerrahm sowie einem halben dl Wasser vermengen und mit den gewaschenen Crevetten für mindestens 4 Stunden zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Brüsseler längs in sechstel schneiden und wässern. Von den Orangen Zesten abreiben und anschliessend die Orangen in Schnitze filetieren. Walnüsse etwas schroten. Dressing mischen.

Tandoori-Marinade von den Crevetten streifen, in Butterfly schneiden und im heissen Öl braten.

Anrichten

Brüsseler abwechslungsweise mit den Orangenfilets in Teller schichten. Mit dem Dressing beträuffeln und die Walnüsse darüber streuen. Crevetten aufsetzen. Nach Belieben mit getrockneten Scheiben von Zitrusfrüchten oder grobblättriger Petersilie bestreuen.

Wein: Wir bleiben beim Sauvignon Blanc



Schweinefilet mit Kaffee-Pflaumenkruste

600 g *Schweinefilet oder falsches Schweinefilet*

Kruste

5 El *chinesische Pflaumensauce*

10 g *dunkel geröstete, grob gemahlene Kaffeebohnen*

1 Tl *getrockneter Knoblauch*

1 Tl *getrocknete Zwiebeln*

2 Tl *Majoran*

2 El *gehackte Rosmarinnadeln*

Salt, schwarzer Pfeffer

Fleisch sauber von Sehnen parieren. Mit der Pflaumensauce einstreichen und einige Minuten ziehen lassen. Unterdessen alle Zutaten für die Kruste mischen und in eine flache Schale legen. Fleisch darin wenden, so dass sich rundherum eine kompakte Kruste bildet. Ein Ofenblech mit Alufolie bedecken, und einen Kuchenrost darauf legen. Das Schweinefleisch auf den Rost legen und in der Mitte des auf 150 Grad C vorgeheizten Backofens (Unter- und Oberhitze) während gut 40 Minuten braten.

Variante

Das Fleisch mit der Kruste in einem Vacuumbeutel einschweissen und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen. Bei 90 Grad C etwa 90 Minuten im Vacuumbeutel garen.



Pflaumensauce

150 g	<i>Dörrpflaumen</i>
1	<i>Knoblauchzehe</i>
20 g	<i>gehackte Zwiebeln</i>
20 g	<i>gehackter Ingwer</i>
100 g	<i>Reisessig</i>
80 g	<i>Rohrzucker</i>
1 Prise	<i>Chili</i>
	<i>Salz</i>
1 Tl	<i>Maizena</i>

Dörrpflaumen in kleine Stücke schneiden und zusammen mit Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer gute 20 Minuten mit etwa 2 dl Wasser köcheln lassen. Fein mixen und durch ein Sieb streichen. Nochmals aufkochen und mit den übrigen Gewürzen zu einer schönen süß-sauren Sauce abschmecken. Mit angerührter Stärke zur gewünschten Konsistenz eindicken.

Sauce?!

Wer etwas Sauce dazu möchte kann folgendes ausprobieren:

1 dl	<i>Pflaumensauce</i>
0,5 dl	<i>Weisswein</i>
	<i>Thymian oder Majoran</i>
	<i>Zersten</i>
	<i>Essig oder Zitronensaft</i>
	<i>Salz, Pfeffer</i>
20 g	<i>Butter</i>

Pflaumensauce mit Wein und den Gewürzen aufkochen, etwas Zitronen oder Orangenzesten einreiben und 5 Minuten simmern lassen. Mit Essig oder Zitronensaft die Säure einstellen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ganz am Schluss die kalte Butter einmontieren.

Saisongemüse

Wein: Dazu trinken wir einen schönen Bordeaux....