

Kochabend vom 20.1.15

Hans unter tatkräftiger Mithilfe von Dani und Bruno



Anmerkungen zum gewählten Menü

Wir starten in die Fusionsküche: Mit einem Menü aus bekannten Gerichten, leicht abgeändert oder mit anderen Worten wir nehmen Zutaten aus der Asiatischen oder Amerikanischen Küche dazu.

Die zusätzlichen Aromen sollen mit einer dezenten Note daher kommen und dürfen das Gericht nicht dominieren. Das gilt für den Wasabi in der Kruste und insbesondere für die Chai-Latte-Sauce.

Im Dessert geben Ingwer und Chili im Kuchen eine feine Unternote und dürfen nicht dominieren. Denkt immer daran, wie experimentieren. Unsere Zutaten sind natürliche Lebensmittel: Einmal etwas saurer, manchmal etwas schärfer – darum vorsichtig würzen, ist man unsicher lieber etwas weniger zugeben und später mehr zufügen.

Anrichten: Überlegt euch schon vor dem Kochen das Anrichten. Mache eine Skizze auf einem Blatt Papier und lege die dafür notwendigen Zutaten frühzeitig bereit. Somit ist beim Anrichten alles Vorbereitet und wir bringen alles schön warm auf den Tisch!

Ablauf	Zeit ca.
Besprechung	19 Uhr
Vorspeise	20 Uhr (Venere kocht, Chai ist aufgesetzt, Mise en Place für Fisch und Gemüse ist fertig), Rüeblitorte im Ofen
Hauptgang	20.30 Uhr (Glacekugeln ausgestochen und im TK, Mise en Place für Schoggikuchen fertig)
Dessert	21.20 Uhr

Beefsteak Tatar auf Sprosenturm an Asiadressing

320 g Tatarfleisch (Rinderhuft, frisch gehackt)
2 Eigelb
1 kleine Zwiebel
1 El Kapern
4 Sardellenfilets
Cognac, Worcestersauce,
Salz, Pfeffer
Petersilie
Toastbrot



Fleisch mit dem Messer so fein wie möglich schneiden 2-3mm (nicht hacken!!!!) den feingewiegten Zutaten gut vermischen, pikant abschmecken.

Toastbrot anrösten, mit demselben Ring ausstechen.

Sprossensalat

150 g frische Sprossen
halbe Avocado (alternativ Mango- oder Papaya-Streifen oder Julienne)
etwas Zitronensaft

Dressing

3 El Hoisinsauce
4 El Limettensaft
1 Tl Sesamöl (oder etwas mehr)
2 Tl frisch geriebener Ingwer
1 kleine Chilischote (oder Pulver)
1 Tl Palm- oder brauner Zucker



Als Variante

Sprossen gut waschen und abtropfen lassen. Avocado in kleine Stücke max 5-8mm schneiden und etwas Zitronensaft unter das Fruchtfleisch mischen. Mit den Sprossen schön gleichmässig mischen und mit dem Asia-Dressing mischen. Gute 5 Minuten ziehen lassen. Anschliessend in ein Sieb lagern, so dass der Dressing abtropfen kann.

Anrichten

Toastscheiben in einen Ring legen. Den Sprossensalat ca. 1.5 cm hoch einlegen und anschliessend das Tatar 1-2 cm hoch oben auf legen.

Garnitur, Teller

Mit etwas Nüsslisalat, Zwiebelringen, Kaperapfel, Wasabistreifen, Sprossen, oder Wachtelei. Oder mit einigen Wasabi-Streifen.

Seehecht Rückenfilets mit Schwarzteekruste überbacken

4 *Seehechtfilets à ca. 100 g (oder anderer weisser, fester Meerfisch)*
10 g *Butter*

Kruste

4 g *aromatischer Schwarztee (wir nehmen Darjeling)*
80 g *Paniermehl*
40 g *Butter*
Wenig *Wasabi (ca. 8mm Tube)*
Salz, Penja-Pfeffer

Gemüsebeet

4 *Frühlingszwiebeln*
1 mittleres *Kohlrabi*
4 *Champignons*
Salz

Tee in einen dl kochendes Wasser geben und für etwa eine Minute ziehen lassen, anschliessend abseihen und Teeblätter behalten (Wasser wegheeren). Blätter etwas ausdrücken und mit dem Paniermehl sowie der Butter gut verkneten. Etwas Wasabi und Pfeffer sowie Salz unterrühren. Der Wasabi darf der Buttermischung nur einen kleinen Merrettich-Hauch verleihen. Diese weiche Mischung ca. 3-4mm dick auf eine Bactrennfolie streichen. Diese Platte soll ca. 12-15 cm breit sein. Buttermischung mindestens 12 Stunden vor dem Gebrauch herstellen, damit sich die Aromen gut entwickeln können.

Frühlingszwiebeln waschen und in ca. 6 cm lange Stücke schneiden. Wurzelteil je nach Grösse längs halbieren oder vierteln. Kohlrabi schälen und in „Pommes Frites“ Stäbchen schneiden. Champignons putzen und je nach Grösse vierteln/sechsteln.

Gratinform ausbuttern und die Frühlingszwiebeln längs hineinlegen, etwa einen dl Wasser darüber leeren und für 10 Minuten in den auf 180 Grad C vorgeheizten Backofen (Umluft+Grill) schieben. Schwarztee-Butter in so breite Stücke schneiden, dass ein Filet damit bedeckt ist. Nach den 10 Minuten quer über die Frühlingszwiebeln legen und die Gratinform nochmals für etwa 15 Minuten in den Backofen schieben. Übriges Gemüse in etwas Butter ganz leicht anbraten und anschliessend mit einem El Wasser zugedeckt dämpfen. Leicht salzen.



Riso Venere an Chai-Latte-Sauce

200 g *Riso Venere*
Salz

Sauce

2 g *Chai Gewürz (evtl etwas zusätzlicher Ingwer)*
1 g *starker Schwarztee*
3 dl *Wasser*
1 dl *Milch*
Salz, evtl. etwas Pfeffer
1-2 g *Johannisbrot-Kernmehl (1/4 Tl)*

Chjai Gewürz in 3 dl Wasser aufkochen und für gute 30 Minuten bei ganz schwacher Hitze ziehen lassen. Nochmals aufkochen und Schwarztee zufügen, 3-4 Minuten ziehen lassen und abseihen. Milch zufügen und nach Belieben mit Ingwer oder Pfeffer nachwürzen Leicht salzen und das Johannisbrot-Kernmehl untermischen. Die Sauce soll nur ganz leicht eindicken. Mit dem Schwingbesen schaumig schlagen.

Riso Venere hat eine Kochzeit von 45-50 Minuten. Diese Zeit kann man auf gute 30 Minuten verkürzen, indem man den Reis einige Stunden vorger in kaltes Wasser legt. Venere mit dem Einleg-Wasser aufkochen und für gute 30 Minuten simmern lassen. Leicht salzen (ACHTUNG: keine Bouillon, Zwiebeln oder anderes zufügen!)

Anrichten

In der Mitte des Tellers ein kleines Gemüsebeet anrichten. Je ein Fischfilet darauf aufsetzen. Mit einem Teelöffel etwas Venerereis zu 3-4 Reishäufchen rund herum legen. Chai-Latte-Sauce aufschäumen und um jedes Reishäufchen leeren.

Garnitur Etwas frittierte Vermicelli-Teigwaren.

Rüebli torte mit Ingwer und Ahornsirup

250 g	Rüebli, gerüstet und geraffelt gewogen
40 g	geriebener Ingwer
5	Eier
120 g	Zucker
80 g	Ahornsirup
1 Prise	Salz
1	Zitrone
2 El	Sonnenblumenöl
250 g	gemahlene Mandeln
1 El	Backpulver
100 g	Weissmehl
20 g	Öl

Garnitur

Puderzucker

Boden der Springform mit Backpapier auslegen, Seitenwand der Form mit Öl ausstreichen und mit Mehl bestäuben.

Rüebli und Ingwer schälen, Rüebli mit der Bircherraffel reiben, Ingwer in einer feinen Raspel reiben. Eiweiss und Eigelb trennen. Eigelb mit Zucker, Ahornsirup und Salz zu einer weissen, cremigen Masse rühren. Zitronenschale (Zesten) fein dazureiben. Rüebli und Öl begeben. Nüsse, Backpulver und Mehl mischen und darunter rühren. Eiweiss steif schlagen und sorgfältig unter den Teig heben. Masse in die vorbereitete Form füllen. In die Mitte des auf 180 Grad C vorgeheizten Backofens schieben und ca. 50 Minuten backen. Torte aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Anrichten

Mit Puderzucker bestäuben evtl. einige Ahornsirup-Streifen darüber leeren.



Bild stimmt nicht ganz 😊

Lauwarmer Schoko-Ingwerkuchen

120 g	<i>dunkle Schokolade (Couvertüre)</i>
100 g	<i>Butter</i>
120 g	<i>Eier (2 Stück)</i>
40 g	<i>Eigelbe (1 Stück)</i>
80 g	<i>Rohzucker</i>
10 g	<i>Vanillezucker</i>
40 g	<i>Weissmehl</i>
2 Prisen	<i>Cayennepfeffer</i>

Butter und Schokolade in einer Schüssel im Wasserbad bei ca 35 Grad C schmelzen und mit Chili leicht pikant abschmecken. Mit dem Mixer Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig und steif schlagen (geht um etwa das 3-4-fache auf). Die geschmolzene Schokolade und abgeseibtes Mehl vorsichtig unterheben.

In Formen verteilen und im auf 180 Grad C vorgeheizten Backofen 8-10 Minuten backen.

Anrichten

Je ein Rüepli- und Schoko Törtchen auf Teller legen. Eine Kugel Vanilleglace dazu legen und etwas Limettenzesten über das Glace reiben.

Garnitur

Mit Krokant, Nüssen etc. bestreuen. Evtl. ein Limettenfilet dazu legen oder Ahornsirup – Streifen über den Teller legen.