

# Kochabend vom 18. Oktober 2016

Daniel Micheletto



## Anmerkungen zum gewählten Menü

Die Herstellung von Blätterteig ist etwas zeitaufwändig – vor allem, weil man es nicht in einem Arbeitsgang durchziehen kann, sondern den Teig immer wieder kühlstellen muss. Doch der Aufwand lohnt sich, denn industriell gefertigter Blätterteig kann dem selbst gemachten nicht das Wasser reichen... wie wir an diesem Kochabend hoffentlich selber feststellen werden ☺

Blätterteig lässt sich sehr gut auf Vorrat einfrieren, ist geschmacklich weder salzig noch süß und kann deshalb für vieles verwendet werden.

Ich habe mich für ein herbstliches Menü entschieden, das nur am Rande Elemente mit Blätterteig enthält. Denn Blätterteig enthält grosse Mengen an Fett und macht Gerichte schwer... also nicht das, was man spätabends in Mengen essen will.

### *Sellerie-Limetten Suppe*

\*\*\*

### *Zweierlei Lamm mit Kürbis-Püree, glasierten Maroni und Eierschwämmli*

\*\*\*

### *Maroni-Mousse in Blätterteig*

\*\*\*

<b>Ablauf</b>	<b>Zeit bis ca.</b>
Besprechung	18.30 – 18.50
Vorspeise	18.50 – 20.15 (Kürbis-Püree und Fleisch sind vorbereitet)
<i>Besonderes</i>	<i>Ziel ist es, dass um 19:15 die Suppe am Kochen ist und wir gemeinsam mit dem Blätterteig anfangen können.</i>
Hauptgang	18.50 – 21.00
Dessert	20.45 – 21.30

## Sellerie-Limetten Suppe

400 g	Sellerie
200 g	Kartoffeln (mehlig kochend)
½	Limette
1 Stück	Zwiebel (mittelgross)
4 El	Olivenöl
0.5 dl	Noilly Prat (alternativ Dry Martini oder Weisswein)
1 dl	Weisswein
8 dl	Gemüsebouillon
1.5 dl	Rahm
4	Flusskrebse
300 g	Blätterteig
1	Ei



Den Sellerie und die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Schale der halben Limette dünn abreiben (oder Zesten schneiden) und den Saft auspressen. Die Zwiebel schälen und fein hacken.

In einer mittleren Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Dann Sellerie- und Kartoffelwürfel beifügen und Noilly Prat sowie Weisswein dazugießen. Alles auf grossem Feuer zur Hälfte einkochen lassen.

Die Bouillon, die Hälfte der Limettenschale und 2 Esslöffel Limettensaft beifügen. Die Suppe zugedeckt etwa 20 Minuten kochen lassen, bis das Gemüse gut weich ist.

Backofen auf 220° C Umluft vorheizen. Die Krebse aus den Schalen auslösen.

Wenn möglich die Limettenzesten aus der Suppe herausnehmen. Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Den Rahm beifügen, die Suppe nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus dem Teig 4 Rondellen ausschneiden, die etwa 3-4 cm grösser sind als der Durchmesser der Suppentassen. Die Rondellen dann mit Eigelb bestreichen. Die Suppe heiss in Tassen abfüllen (bis max. 2 cm unter den Rand) und je einen Krebs hineinlegen. Den äusseren Tassenrand mit Eiweiss bestreichen, sofort den Teigdeckel auflegen, rundum gut andrücken und umgehend in den Backofen stellen.

**Wichtig: hier sehr schnell arbeiten, sonst gerinnt das Eiweiss und es schmilzt der Blätterteig auf der heissen Suppentasse. Den Blätterteig am Besten mit einem Konditor-Spachtel auf die Tasse legen.**

Die fertigen Tassen in den Backofen geben. Nach 5 Minuten die Hitze auf 160 – 180 ° C reduzieren und für 15 Minuten goldbraun fertigbacken.

# Zweierlei Lamm mit Kürbis-Püree, glasierten Maroni und Eierschwämmli

1 Lammrack  
4 Lammfilets

## **Füllung Lammfilet**

4 eingelegte Dörrtomaten gehackt  
½ Bund Petersilie  
½ Bund Basilikum  
1 Knoblauchzehe  
1 Zitrone (abgeriebene Schale)  
1 El Olivenöl  
Pfeffer  
Holzspiesse

## **Cremolata (für Lammkoteletts)**

½ Zitrone (Schale)  
1-2 Knoblauchzehen (gepresst)  
1 Bund Peterli  
3 El Paniermehl  
4 El Olivenöl  
Salz und Pfeffer

## **Kürbis-Chips**

Kürbis  
Zitrone  
Salz und wenn gewünscht Paprika oder Chili-Pulver

## **Kürbis-Püree**

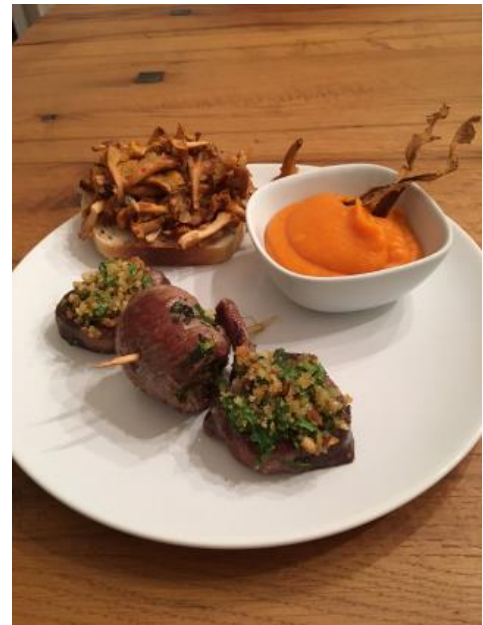
400 g Kürbis  
1 Kartoffel  
1 Zwiebel  
Roux  
Salz, Pfeffer, Muskat, evtl. etwas Chili-Pulver

## **Glasierte Maroni**

400 g Maroni (teifgekühlt)  
60 g Zucker  
60 ml Wasser  
2 El Butter

## **Eierschwämmli**

400 g Eierschwämme  
1 grosse Zwiebel  
Bouillon  
Petersilie  
Salz, Pfeffer  
1 Mehrkornbrot



### **Lammfilets**

Die Dörrtomaten trockentupfen und möglichst fein hacken. Petersilie und Basilikum ebenfalls hacken. Alles in ein Schüsselchen geben, die Knoblauchzehe dazupressen und die Zitronenschale dazureiben. Das Olivenöl beifügen und die Masse mit frisch gemahlenem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Die Lammfilets mit einer kleinen Pfanne unter Klarsichtfolie leicht flach drücken. Zuerst mit Salz und Pfeffer leicht würzen und dann auf der Oberseite mit der Kräuterpaste bestreichen, aufrollen und waagrecht an einen Holzspieß stecken.

In einer Bratpfanne mit etwas Öl scharf anbraten und dann auf mittlere Stufe reduzieren und die Lammfilets auf jeder Seite 1 bis 2 Minuten braten. Anschliessend im ca. 70 Grad heissen Ofen 20 Minuten nachgaren lassen.

### **Lamm Koteletts**

Für die Cremolata alle Zutaten vermischen. Lammkoteletts in einer heissen Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten (max. 2 Minuten je Seite). Koteletts anschliessend auf ein Blech legen und mit der Cremolata belegen. Anschliessend bis zum Servieren bei max. 70° in den Ofen legen.

### **Kürbis-Chips**

Den Kürbis in dünne Streifen schneiden oder hobeln. Wasser mit Zitronensaft sowie Salz und wer mag mit Paparika mischen. Die Kürbisstreifen durch diese Mischung ziehen und auf einem Backblech oder in den Dörrer legen. Im Backofen sollte die Temperatur unter 70 Grad sein, sonst trocknet die Oberfläche zu schnell, es kann keine Feuchtigkeit mehr austreten. Ideale Temperatur: 50–60 Grad. Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spalt breit offen halten.

### **Kürbis-Püree**

Zwiebel fein hacken und mit etwas Butter glasig dünsten. Kürbis und Kartoffel in Stücke schneiden. Ein wenig Wasser dazugeben und 20 Min weich garen. Anschliessend pürieren, mit Roux auf die gewünschte Konsistenz eindicken und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Falls der Kürbis süsslich ist, kann man die Spitze mit etwas Chili-Pulver brechen. Mit Spritzsack anrichten und mit Kürbis-Chips garnieren.

### **Glasierte Marroni**

Den Zucker in einer trockenen Pfanne bei geringer Hitze langsam goldgelb schmelzen lassen. Mit Wasser aufgiessen und ohne umzurühren einkochen lassen. Die geschälten Maroni dazugeben und kurz erwärmen. Dann die kalte Butter einrühren. Ab und zu umrühren und gleichmässig verteilen.

### **Eierschwämmli**

Eierschwämmli gut abbürsten und die grösseren Pilze halbieren oder vierteln. Zwiebel fein hacken und mit der Butter in einer Pfanne glasig dünsten. Dann die Pilze und etwas Bouillon (ohne Wasser) zugeben. Wenn die Pilze gar sind, etwas gehackte Petersilie untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine dünne Scheibe Mehrkornbrot im Backofen leicht kross tosten und die Pilze grosszügig auf der Brotscheibe verteilen. Mit einem kleinen Pilz oder Petersilien-Zweig garnieren.

## Maroni-Mousse in Blätterteig mit Zwetschgenkompott

### *Teig*

200 g	Blätterteig
300 g	Vermicelles
½ Tl	Kirsch oder Grappa
etwas	Vanillemark
1 dl	Vollrahm (geschlagen)
	Puderzucker
400 g	Zwetschgen
1 dl	Rotwein
1 El	Zucker



Blätterteig ausbreiten und einseitig mit Wasser bestreichen, Zucker darüber streuen und 1x zusammenfallen. Oberseite wieder mit Wasser bestreichen und mit Zucker (oder Hagelzucker) bestreuen. Anschliessend in gleich grosse Quadrate von ca. 8 cm schneiden (Pizzaroller verwenden).

Im auf 220° C vorgeheizten Backofen 10 Minuten backen, Hitze reduzieren und bei leicht geöffneter Türe 8-10 Minuten fertigbacken und erkalten lassen.

Die Vermicelli-Masse mit einem halben Tl Kirsch oder Grappa und nach Belieben mit etwas Vanillemark mischen (Mixer). Kurz vor dem Anrichten den Vollrahm darunter ziehen. Die Sämigkeit kann man mit der Rahmmenge steuern.

Für das Kompott alle Zutaten aufkochen. Zwetschgen knapp unter dem Siedepunkt 3-5 Minuten knapp weich garen. Anschliessend auskühlen lassen

Zum Anrichten Blätterteig querdurch schneiden, untere Hälfte auf den Teller legen und mit einem Spritzsack Mousse darauf geben. Mit Blätterteig decken und mit Puderzucker bestäuben.