

Kochabend vom 21. Februar 2017

Dani und Hans



Anmerkungen zum gewählten Menü

Letzthin kam das Grosi zu besuch und schwärmte vom Hackbraten, den es in ihrer Jugend als Sonntagsbraten gab. Sie selber habe nie einen zubereitet. Aber immer, wenn Grosvater ihr eine Freude machen wollte, so habe er so einen Sonntagsbraten für sie und die Familie gemacht.

Schön sei sie halt gewesen, die gute alte Zeit. Und am Tisch hätten alle grosse Freude gehabt. Heute sei halt alles viel einfacher, man kaufe fast alles fertig ein und so einen Hackbraten habe sie schon seit Jahren nicht mehr genossen....

Es ist Zeit für den nächsten Sonntag und wir denken beim Zubereiten des Hackbratens an unser Grosi, das sicher auch gerne mit uns am Tisch sitzen würde. Dazu bereiten wir uns einen Vorspeiseteller mit zum Teil ebenfalls klassischen Gerichten – aber in die heutige Zeit übertragen.

Für den Hackbraten findest du ein Grundrezept sowie weitere Zutaten für Varianten, die im Rezept beschrieben sind. Stärkebeilage: Dafür findest du verschiedene Rezepte und die Zutaten dazu auf dem Tisch. Wähle daraus eine.

Kleine Bedingung: keine Gruppe darf die selbe Variante des Hackbratens zubereiten und auch die Beilage darf nicht dieselbe sein.

Für die Vorspeise teilen wir uns auf: Eine Gruppe macht die Tartelettes und die Eier, die andere bereitet die Suppe und die Schinkenrollen.

Zum Schluss genehmigen wir uns gemeinsam eine schöne Käseplatte!

Ablauf	Zeit ca.
Apéro, bevor wir los legen, braten wir ein paar Blinis	bis 18.40
Besprechung	bis 19.05
Die Gruppe sitzt zusammen und bespricht das Menü	bis 19.10
Vorspeise (Hackbraten ist im Ofen, Beilagen vorbereitet)	ab 20.30
Hauptgang	ab 21.15
Dessert, französische Weichkäse	ab 21.50

Blinis

100 g	Mehl
50 g	Buchweizenmehl
	Salz, Zucker
10 g	Hefe, zerbröckelt oder Trockenhefe
1,2 dl	lauwarme Milch
1	Ei
50 g	flüssige Butter

Beide Mehlsorten in eine Schüssel geben, Salz und Hefe gründlich untermischen. Mit dem elektrischen Handmixer, zusammen mit der lauwarmen Milch zu einen dünnen Hefeteig rühren. (Konsistenz wie Omelette). Mit einem Küchentuch abgedeckt, an einem warmen Ort stehend, ruhen lassen bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

Ein zimmerwarmes Ei aufschlagen, Eidotter zum Hefeteig in die Schüssel geben, das Eiweiss zu steifem Eischnee schlagen.

Die Butter schmelzen, bis auf lauwarm abkühlen lassen. Nun mit einem herkömmlichem Rührlöffel die lauwarme Butter zusammen mit dem Eidotter unter den Hefeteig untermischen. Das steif geschlagene Eiweiss zuletzt locker unterheben.

Wiederum mit einem Tuch abgedeckt, den dicken Pfannkuchenteig nochmals 20 Minuten Aufgehen lassen.

Butter in einer Bratpfanne erhitzen und 1-2 El Masse in die Pfanne geben. Beidseitig je etwa 2 Minuten goldbraun backen.

Varianten für Belag oder Füllungen

Klassische Variante mit Kaviar

100 g	Sauerrahm
30 g	Kaviar
	Dillspitzen oder Majoranästchen als Deko

Sauerrahm auf die fertigen Blinis geben und je einen halben TL Kaviar auf den Sauerrahm geben. Mit einem Kräuterzweig dekorieren.

Variante Forellenfilet

150 g	Crème fraîche
	wenig Salz, Pfeffer
1 El	fein gehackter Dill
1	geräuchertes Forellenfilet, ca. 80 g, in Stücke geteilt
	Dill und Zitronenzesten zum Garnieren

Auf den fertig gebackenen Blini verteilen

Variante Kräuterquark

150 g *Quark*
1 *Knoblauchzehe, gepresst*
3-4 El *fein gehackte gemischte Kräuter, z. B. Schnittlauch, Petersilie und Majoran*
 wenig Paprika
 Salz, Pfeffer
 Majoran zum Garnieren

Auf den fertig gebackenen Blini verteilen

Variante Parmesan

3 El *Parmesan*
1 *Frühlingszwiebel*
1 El *klein gehackte Nüsse (Walnüsse, oder Pinien)*
 Pfeffer

Je einen El der Masse in die Bratpfanne geben, mit dem Parmesan bestreuen und nach etwa 1 Minute wenden und auf der „Parmesanseite“ weiterbraten. Wieder wenden und auf Teller geben, sofort mit Nüssen bestreuen und wenig Pfeffer darüber mahlen.

Variante Speck à l'alsace

50 g *Bratspeck in feine Streifen geschnitten*
30 g *in feine Ringe geschnittene Schalotten*
 Crème Fraîche
 Pfeffer

Je einen El der Masse in die Bratpfanne geben, mit Speck und Zwiebeln bestreuen und nach etwa 1 Minute wenden und auf der „Speckseite“ weiterbraten. Aus der Pfanne nehmen und sofort etwa einen halben TL Crème Fraîche darüber verteilen und mit Pfeffer bestreuen.

Vorspeisenteller

Ziegenkäse Tarteletts

80 g	<i>Ziegenfrischkäse</i>
100 g	<i>Ricotta</i>
1 Tl	<i>Paniermehl</i>
1 El	<i>Rahm (20 g)</i>
1	<i>Eigelb</i>
	<i>Salz, Pfeffer</i>
	<i>Filoteig</i>
	<i>Butter</i>
4 Zweige	<i>Thymian</i>

Ziegenkäse zerbröseln und mit dem Ricotta, Salz, Pfeffer, Paniermehl, Eigelb und Rahm mischen.

Butter in einer kleinen Pfanne bei milder Hitze schmelzen. Aus dem Filoteig 12 runde Formen à mindestens 12 cm ausstechen oder rechteckig schneiden. Teigblätter mit der zerlassenen Butter bestreichen und jeweils 3 Blätter aufeinander in eine Tartlette-Form legen und leicht andrücken. Die Ziegenkäse-Masse mit dem Spritzsack in den Körbchen verteilen.

Jeweils einen Thymianzweig darauf legen und im auf 180 Grad C vorgeheizten Backofen gute 10-15 Minuten hellbraun backen (lieber die Temperatur etwas tiefer und länger im Backofen lassen, damit der Käse schmilzt).

Blumenkohl-Mandelsuppe

Suppe

50 g	<i>Mandelstifte</i>
300 g	<i>Blumenkohl</i>
40 g	<i>in feine Ringe geschnittene Schalotten</i>
15 g	<i>Butter</i>
25 g	<i>weisser Port (oder ähnlichen Wein)</i>
2,5 dl	<i>Milch</i>
	<i>Salz, Pfeffer</i>
1 dl	<i>zimmerwarmer Rahm</i>
Etwas	<i>Macis</i>
Etwas	<i>Zitronensaft</i>

Orangen-Thymianöl

6 Stiele	<i>Zitronenthymian</i>
3 g	<i>Fleur de Sel</i>
1 g	<i>Chiliflocken</i>

6 g *fein abgeriebene Orangenschale*
60 g *Olivenöl*

Für das Öl Salz, Chili und Zesten im Mörser fein reiben und mit den übrigen Zutaten mischen. Am besten einige Tage im Voraus zubereiten und die Würzstoffe einziehen lassen.

Mandeln ohne Fettzugabe leicht rösten und auskühlen lassen. Vom geputzten Blumenkohl einige kleine, schöne Röschen nehmen und im Mittelteil Scheiben von etwa 2mm Dicke schneiden und beiseite legen.

Restlichen Blumenkohl in kleine Stücke schneiden. Etwas Butter erhitzen und die Schalottenringe darin leicht glasig dünsten. Mit Portwein ablöschen und einköcheln lassen. Die Blumenkohlstücke, etwa 30 g Mandeln, 2 dl Wasser und die Milch zugeben und ohne Zudecken 15-20 Minuten köcheln lassen, bis der Blumenkohl schön weich ist.

Während dem der Blumenkohl gart, in einer Bratpfanne wenig Butter schmelzen und die Blumenkohlscheiben sowie die restlichen Mandeln leicht anbraten, ohne dass die Röschen zerfallen.

Den weich gegarten Blumenkohl mit dem Mixer sehr fein mixen, Rahm einmontieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat sowie etwas Zitronensaft abschmecken. In Teller oder Gläser abfüllen und mit den gerösteten Blumenkohl/Mandeln bestreuen. Am Schluss das Orangen-Thymianöl darüber träuffeln.

Schinkenrollen mit Sellerie

Selleriesalat

100 g *Knollensellerie*
20 g *Apfel (ca. 1/6)*
5 *Wallnusskerne*

Dressing

1 El *Essig*
1 Tl *Zitronensaft*
1 El *Rahm*
Salz, Pfeffer
2 Scheiben *gekochter Schinken*

Sellerie putzen und anschliessend mit der Bircherraffel reiben. Zitronensaft darunter mischen. Apfel schälen und Kerngehäuse ausstechen und mit der Röstiraffel zum Sellerie reiben. Nüsse etwas zerbröseln und darunter mischen. Die übrigen Zutaten des Dressings unter den Salat mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Schinken halbieren, etwas Dressing aus dem Selleriesalat drücken und in je eine Schinkenhälfte rollen.

Gefüllte Eier (Eier Mimosa)

2 Eier
1 El Quark
Etwas Senf
Etwas Paprika
4 Tropfen Trüffelöl
Salz, Pfeffer

Eier während rund 9 Minuten hart kochen und in kaltem Wasser auskühlen lassen. Schalen, halbieren und das Eigelb vorsichtig auslösen.

Eigelb mit Quark, wenig Senf und Paprika, Salz und Pfeffer würzen und einige Tropfen Trüffelöl dazu geben. Mit einer Gabel zerdrücken und durch ein Teesieb streichen. Sollte die Masse zu flüssig sein, mit etwas Johannisbrotkernmehl eindicken. Falls es zu wenig Eigelb hat (das kommt manchmal bei kleinen Eiern vor), die Masse mit Creme fraiche oder ähnlichem strecken.

Diese Eimasse in einen Spritzsack geben und in die Eihälften (oder Eiviertel) füllen. Wer es gerne pikant mag, kann etwas Chilipulver darüber streuen, mit Kapern belegen oder Sardellen unter die Eimasse mischen.

Garnitur

Halbierte Feigen oder etwas Portulak (an einem feinen, leichten Dressing).

Evtl. nur Fingerdick geschnittene Streifen aus einer Brotscheibe, leicht angeröstet.

Hauptgang

Hackbraten mit Rindfleisch

800 g	<i>gehacktes Rindfleisch</i>
1	<i>Ei</i>
80 g	<i>gehackte und gedünstete Zwiebeln</i>
1 El	<i>Mehl</i>
	<i>Salz, Pfeffer</i>
0.5 Bund	<i>Petersilie</i>
0.5 Bund	<i>Schnittlauch</i>
2 El	<i>Paniermehl oder altbackene Semmeln</i>
1 dl	<i>Milch</i>
	<i>Lorbeer, Nelken</i>
	<i>Fett</i>
2 dl	<i>Rinder Bouillon</i>

Paniermehl in der Milch quellen lassen. Gehacktes in eine Schüssel geben, Ei, gehackte Zwiebel, Küchenkräuter und Paniermehl begeben. Alles sehr gründlich durchkneten. Gute 30 Minuten im Kühlschrank stehen lassen und anschliessend zu einem Braten formen. Wer den Hackbraten sehr gründlich knetet, braucht kein Schweinenetz. Wer möchte, kann auf der Arbeitsfläche Paniermehl streuen und den Hackbraten darin wenden.

Fett im Bräter erhitzen, Hackbraten hineinlegen und etwas anbraten. Mit etwas Bouillon ablöschen und zugedeckt im auf 160 Grad C vorgeheizten Backofen gute 60-70 Minuten schmoren. Mehrmals arrosieren. Vor dem Anschneiden gute 6-8 Minuten abstehen lassen.

Varianten

Rüebli oder Sellerie Rüebli in der Bircherraffel reiben. In feine Streifen geschnittener Lauch oder Peperonistreifchen in die Masse kneten.

Sauce

1	<i>gehackte Zwiebel</i>
2	<i>halbierte Knoblauchzehen</i>
1	<i>handvoll getrocknete Pilze, in Wasser eingelegt</i>
1 Tl	<i>Tomatenpuree oder eine in Würfel geschnittene Tomate</i>
1 dl	<i>Rot- oder Weisswein</i>
1	<i>Lorbeerblatt</i>
4	<i>Gewürznelken</i>
	<i>Salz, Pfeffer</i>

Zum Hackbraten geben und mtgaren.

Wähle eine der Beilagen:

Bayrische Semmelknödel

3	<i>Semmeln (alt und hart)</i>
1 dl	<i>heisse Milch</i>
½	<i>klein gewürfelte Zwiebel</i>
10 g	<i>Butter</i>
1 El	<i>Petersilie</i>
1	<i>Ei</i>
	<i>etwas Salz, Pfeffer und Muskat</i>
	<i>etwas Mehl</i>

Die alten, harten Brötchen in kleine Würfel schneiden, mit der heissen Milch übergiessen und sofort zudecken. Zwiebeln in Butter glasig dünsten und am Schluss Petersilie untermischen. Unter die aufgeweichte Semmelmasse mischen und das Ei hinein schlagen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und von Hand gut mischen und zu einem möglichst homogenen Teig kneten.

Mit leicht angefeuchteten Händen aus der Masse runde Knödel drehen. Sollte der Teig recht klebrig sein, kann er mit wenig Mehl "getrocknet" werden.

Die Knödel werden in schwach kochendes Salzwasser gelegt und anschliessend bei simmernder Temperatur, offen während gut 15 bis 20 Minuten ziehen lassen, bis die Knödel an der Oberfläche schwimmen.

Kartoffelschnee- oder Püree

800 g	<i>Kartoffeln</i>
	<i>Salz, Muskatnuss</i>
2 El	<i>Butter</i>

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und sie dann auf dem Gitterli, mit Salz bestreut weichkochen. Die weichgekochten Salzkartoffeln auf eine vorgewärmte Platte passieren. Mit Muskatnuss und eventuell mit Kräutern bestreuen. Die geschmolzene Butter darüber leeren. Sofort servieren.

Kartoffelpüree mit Sellerie

400 g	<i>mehlige Kartoffeln</i>
300 g	<i>Sellerieknolle</i>
2 dl	<i>Rahm</i>
15 g	<i>Butter</i>
	<i>Muskat, Salz</i>

Kartoffeln waschen, würfeln und in Salzwasser sehr weich garen, anschliessend passieren. Sellerieknolle schälen und würfeln. In einen Pfanne geben und so viel

Rahm zugiessen, dass die Stücke nicht ganz bedeckt sind. Aufkochen lassen, bei geringer Hitze 10-15 Minuten sehr weich kochen, anschliessend pürieren. Beide Massen untereinander rühren, falls das Püree noch zu dickflüssig ist, mit Milch oder Rahm auf die gewünschte Konsistenz verdünnen. Mit Muskat und Salz abschmecken und anrichten.

Pommes-Risolee mit Rosmarin

800 g *Kartoffeln*
wenig *Öl*
1 Strauch *Rosmarin*
 Salz

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und kurz wässern, Abtropfen lassen und in einer Bratpfanne mit heissem Öl braten. Rosmarinstrauch in kaltem Wasser schwenken und von Anfang an mit den Kartoffeln braten. Die Kartoffeln durch Schwenken der Pfanne wenden, keine Kelle dazu verwenden. Am Schluss salzen und Rosmarinstrauch entfernen.

Mais-Dreiecke oder ganz einfach eine Polenta

250 g *Mais*
50 g *Parmesan*
wenig *Öl*
50 g *geröstetes Paniermehl (ohne Fettzugabe rösten)*

Mais nach Packungsangaben kochen, wenig Parmesan unterrühren. Dreieckformen erhitzen und mit Butter einstreichen, die Seitenwände mit geröstetem Paniermehl bestäuben. Den noch heissen Mais mit einem Spritzsack einfüllen und mit einem Spachtel glattstreichen. Mit Alu-Folie bedecken und kaltstellen.

Im auf 220 Grad C vorgeheizten Backofen gute 15 Minuten aufbacken, ausformen und rautenförmig aufschneiden.

Varianten

Pilze klein schneiden und in wenig Butter andünsten oder glasierte Kastanien zerkrümeln und unter den Mais mischen.

Saisongemüse