

Kochabend vom 20.10.2015

Jorge und Bruno



Anmerkungen zum gewählten Menü

Die Grundidee war Süsskartoffeln mit Käse und Kaninchenleber als feines und leichtes Herbstrezept zu kochen.

Als Erstes soll bei der Vorspeise die Süsskartoffelmousse hergestellt werden und bei der Suppe die Karottenchips.

Ganz wichtig: Die fertig gebratene Leber erträgt keine zu lange Kochzeit und auch keine lange Wartezeit und wird auch nicht besser dadurch!

Ablauf	Zeit bis ca.
Besprechung	18:50
Vorspeise	19:45
Suppe	20:30
Hauptgang	21:15

Kochabend vom 20.10.2015

Jorge und Bruno



Gebrannter Ziegenkäse auf Süsskartoffelmousse mit fruchtigem Mangold und Ei

Süsskartoffelmousse

200 g Süsskartoffeln
40 g Sauerrahm
4 ml = 1 TL Sesamöl
Pfeffer weiss
Salz

Süsskartoffeln schälen, in Würfel schneiden und ganz weich kochen. Pürieren und mit Sauerrahm sowie Sesamöl vermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Gebrannter Ziegenkäse

200 g Ziegenkäse, weich, rund
40 g brauner Zucker

Ziegenkäse in achteckige Stücke schneiden und mit braunem Zucker bestreuen. Mit Lötlampe oder Bunsenbrenner abflämmen bis die Zuckerschicht eine gelb-braune Farbe / Kruste bekommt.

Fruchtiger Mangold

160 g Baby Mangold (oder Spinat)
32 ml Aceto Johannisbeere oder Aceto Balsamico
32 ml Olivenöl
Salz
Cayennepfeffer gemahlen

Aceto mit Olivenöl verrühren. Mit Salz sowie Cayennepfeffer abschmecken und den Baby Mangold damit marinieren.

Ei

4 frische Eier
Salz oder Kräutersalz
60 g Schweinschwarte, getrocknet, klein gehackt in 1 mm Würfel

Eier im heissen Wasser genau 8 Minuten kochen, danach für 5 - 10 Sekunden in kaltem Wasser abkühlen. Eier schälen und das Eiweiss entfernen. Eigelb sollte noch weich und im Innern flüssig sein. Eigelb vorsichtig ganz leicht salzen und vorsichtig in der Schweinschwarte wälzen.

Garnitur Apfel-Chip oder 1 dünne Apfelscheibe und Speck-Chip oder 1 dünne Speckscheibe

Anrichten Süsskartoffelmousse in Teller anrichten, 2 Stk Ziegenkäse darauflegen, einige Mangoldblätter rundum legen und mit Eigelb, Apfel und Speck garnieren.

Weinempfehlung: Prosecco

Kochabend vom 20.10.2015

Jorge und Bruno



Apfel-Karottensuppe mit Prosecco

Apfel-Karottensuppe mit Prosecco

200 g	Karotten
160 g	Kartoffeln
30 g	Zwiebeln
100 g	Äpfel
	Olivenöl
20 ml = 2 EL	Reissirup oder Ahornsirup
130 ml	Apfelsaft
250 ml	Gemüse-Bouillon
100 ml	Rahm
130 ml	Prosecco
	Salz

Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln und Äpfel in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl andünsten. Reissirup sowie Apfelsaft zugeben und mit Gemüse-Bouillon aufgiessen. Weich kochen und anschliessend fein pürieren. Mit Rahm sowie Prosecco verfeinern und mit Salz abschmecken.

Garnitur

Karotten-Chip

lange Karotte schälen und mit Sparschäler der Länge nach in dünne Streifen schneiden. Backblech mit Backpapier auslegen, mit Olivenöl bepinseln. Karottenstreifen darauflegen, beidseitig mit Olivenöl bepinseln, mit Meersalz und Pfeffer betreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 – 200 Grad je nach Dicke ca. 2 – 5 Minuten knusprig backen.

Rahm steif geschlagen

Pfeffer grün, getrocknet, leicht zerstoßen

Zitrus-Öl oder 1 EL Olivenöl mit einigen Spritzer Zitronensaft vermischen

Weinempfehlung: Prosecco

Kochabend vom 20.10.2015

Jorge und Bruno



Kaninchenleber gebraten mit Risotto Radicchio und Cashew Kernen

Kaninchenleber mit Balsamico

200 g	<i>Kaninchenleber</i>
1 EL	<i>Zucker</i>
1 kleiner	<i>Apfel, in Schnitzen oder dünnen Scheiben</i>
1 dl	<i>Weisswein</i>
2 EL	<i>Balsamico</i>
	<i>Salz oder Meersalz</i>
	<i>Pfeffer</i>

Leber putzen, enthäuten und von groben Hautteilen befreien. In 8 mm feine Streifen schneiden. Zucker in der Bratpfanne karamellisieren, Apfelschnitze darin dünsten, mit Weisswein ablöschen, Apfelschnitze herausnehmen und auf Teller legen. Leber braten, mit Balsamico ablöschen, salzen und pfeffern und sofort servieren.

Risotto mit Radicchio und Cashew Kernen

250 g	<i>Baldo oder Ribe Risotto Reis</i>
	<i>Olivenöl</i>
1 kleine	<i>Zwiebel, fein gehackt</i>
1 dl	<i>Weisswein oder Prosecco</i>
6 dl	<i>Hühnerbouillon</i>
	<i>Salz</i>
6-8 Blätter	<i>Radicchio rot, in 5 mm breite Streifen geschnitten, Chiffonade (Spinat)</i>
30 g	<i>Cashew Kerne, gehackt (Kerne in Sack und mit Pfannenboden klopfen)</i>

Olivenöl erhitzen, Zwiebel dazugeben und anbraten, Reis beifügen und kurz im Öl ziehen lassen. Mit Weisswein ablöschen und diesen vollständig einkochen lassen.

$\frac{3}{4}$ der heißen Hühnerbouillon zufügen und 15 Minuten köcheln lassen. Die restliche heiße Hühnerbouillon und gehackte Cashew Kerne dazugeben und nochmals ca. 5 Minuten köcheln lassen bis der Reis gar ist. Radicchio 2 min vor Ende der Kochzeit darunter mischen. Mit wenig Salz abschmecken.

Reis mit Glacekugelausstecher oder Ring auf Teller mit Apfelschnitzen anrichten, Leber darüberlegen, mit ganzen Cashew Kernen dekorieren.

Weinempfehlung: Traminer, Österreich / Gewürztraminer, Elsass / leichter Rotwein

Kochabend vom 20.10.2015

Jorge und Bruno

