

Kochabend vom 21.01.2020

Bruno



Anmerkungen zum gewählten Menü

Das Tirol

Liebe geht über (durch) den Magen, die Leidenschaft zu Tirol erst recht. Die typische Kochkunst des Landes setzt auf vollen Geschmack und heimische Zutaten – auf Almen und Hütten ebenso wie in bodenständigen Wirtshäusern und feinen Haubenlokalen.

Gröstl mit Spiegelei, Kaspressknödel in einer kräftigen Suppe oder ein goldbraunes Kiachl mit Preiselbeermarmelade – die typischen Tiroler Gerichte lassen einem das Wasser im Munde zusammenlaufen.

In den gut 120 Gasthöfen mit dem Gütesiegel „Tiroler Wirtshaus“ darf man zudem ganz sicher sein: Hier wird nicht nur die berühmte Tiroler Gastlichkeit gepflegt, sondern die Küche verarbeitet auch ausschliesslich Produkte aus eigenem Anbau oder von Bauern der Region. Absolute Spitzenleistungen vollbringen die Meisterköche des Landes, die beachtliche 110 Hauben auf sich vereinen. Am besten lassen sich die lokalen Spezialitäten in den zehn Tiroler Genussregionen oder auf den Genussrouten erleben. Was gibt es Schöneres, als eine Wanderung, die in einer Käserei oder Schnapsbrennerei endet?

Wer kann da bei dieser Beschreibung schon widerstehen?

Ablauf

Apéro / Besprechung

Vorspeise (Suppen Gebäck vorbereitet und im Ofen)

Suppe

Hauptgang

Zeit ca.

18.30 bis 19.00 Uhr

19.00 bis 20.00 Uhr

19.00 bis 20.30 Uhr

20.30 bis 21.45 Uhr

Käse im Strudelteig gebacken

<i>1</i>	<i>Apfel, sauer (z.B.: Boskoop)</i>
<i>25 g</i>	<i>Feinkristallzucker</i>
	<i>Weisswein trocken</i>
<i>280 g</i>	<i>Käse, gewürfelt, 6 mm (Tilsiter rot) Alpbach Taler</i>
<i>10 g</i>	<i>Honig, flüssig</i>
	<i>Thymianzweige</i>
	<i>Strudelteig, frisch oder tiefgekühlt</i>
<i>20 g</i>	<i>Butter, flüssig</i>
	<i>Lauch, in ca. 6mm Streifen geschnitten, blanchiert</i>

Äpfel mit Apfelkerngehäuseausstecher entkernen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Apfelscheiben in Butter mit dem Zucker andünsten, mit Weisswein ablöschen und knackig dünsten lassen.

Apfelscheiben herausnehmen und Fond dickflüssig einkochen lassen.

Käse in kleine Würfel schneiden, mit dem Honig und dem abgezupften Thymian vermischen.

Strudelteig in gleichmässige Blätter schneiden. Blätter mit flüssiger Butter bestreichen, je zwei übereinander legen.

Mit der Käsemischung füllen und Säckchen formen und mit blanchierten Lauchstreifen zubinden.

Im vorgeheizten Backofen auf mit Backpapier ausgelegtem Backblech bei 180 °C ca. 5-7 Minuten goldgelb backen.

Anrichten: Apfelscheiben auf die Teller legen, je ein Strudelteigsack darauf anrichten und mit frischen Kräutern garnieren. Den Fond mit einem Löffel um das Gericht ziehen

Getränkeempfehlung: Grüner Veltliner

Knoblauchsuppe (Suppe 40 Min)

3	<i>Knoblauchzehen</i>
1	<i>Kartoffeln</i>
1/2	<i>Zwiebel</i>
1 EL	<i>Butter</i>
1/2 dl	<i>Weisswein</i>
4 dl	<i>Gemüsebouillon</i>
1.25 dl	<i>Schlagrahm</i>
	<i>Salz</i>
	<i>Pfeffer</i>

Knoblauch, Kartoffel und Zwiebel klein schneiden. Butter in Pfanne erhitzen, alles dazu geben und kurz anschwitzen (ohne Farbe).

Mit Wein ablöschen, Gemüsebouillon dazugeben und für ca. 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Mittels Kartoffelstampfer (oder Passevite) pürieren und den Schlagrahm dazu geben. Kurz erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Speckstangen (Gebäck 60 Min)

150g	<i>Weizenmehl</i>
1/4	<i>Würfel Hefe</i>
1 Prise	<i>Zucker</i>
1 dl	<i>Wasser (handwarm)</i>
1 EL	<i>Olivenöl</i>
1/2 TL	<i>Salz</i>
50g	<i>Speck, geräuchert, sehr fein geschnitten</i>

Mehl in Schüssel geben, eine Mulde formen und die Hefe klein reinbröckeln. Zucker in Wasser auflösen, in Mulde geben und ca. 5 Minuten gehen lassen.

Die restlichen Zutaten dazu geben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig zugedeckt für ca. 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Speck fein schneiden.

Teig aus der Schüssel nehmen und den Speck einarbeiten (kneten) und in kleine Stücke teilen. Dünne Stängel formen, auf ein Backblech (mit Backpapier) geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Umluft ca. 8 Minuten backen.

Weinempfehlung: Grüner Veltliner

Duett von der Kalbsleber

600 g	<i>Kalbsleber</i>
	<i>Salz</i>
	<i>Pfeffer</i>
	<i>Rosmarinzweige</i>
2	<i>Eier</i>
	<i>Mehl</i>
	<i>Brösel (Paniermehl)</i>
	<i>Butterschmalz (Bratbutter)</i>
1 EL	<i>Butter</i>

Haut der Kalbsleber abziehen und von Sehnen befreien. Fleisch portionieren (pro Person 2 x 2 Stück). Die Kalbsleber mit Salz und etwas Pfeffer würzen. Die erste Hälfte, im geschlagenen Ei wenden, panieren und in Butterschmalz ausbacken. Die andere Hälfte in Mehl wälzen und in Butter mit ein paar Rosmarinzweigen, unter wenden, braten, kurz ruhen lassen. Den Bratensatz erhitzen, mit Wein ablöschen, einkochen lassen und wenig würzen.

Junges Gemüse

1	<i>Rüebli</i>
	<i>Zuckerschoten / Kefen / Maiskölbchen</i>
	<i>Broccoli / Romanesco</i>
1 EL	<i>Butter</i>
	<i>Salz</i>

In Salzwasser kochen, abseihen und in Butter, mit etwas Salz schwenken

Kartoffel-Petersilienwurzelcreme

4	<i>Kartoffeln, mehlig</i>
1	<i>Petersilienwurzel / Pastinake / Knollensellerie</i>
	<i>Milch</i>
1 EL	<i>Butter</i>
	<i>Salz</i>
	<i>Pfeffer</i>
	<i>Blattpetersilie</i>

Kartoffeln und Petersilienwurzel schälen und ca. 35 min. weich kochen. Durch das Passevite drücken und mit warmer Milch, Salz und Pfeffer, sowie Butter und gehackter Petersilie vermengen

Dekoration

Frisch geriebener Parmesan auf ein Backblech (mit Backpapier) geben und im vorgeheizte Backofen bei 210 Grad Umluft backen bis der Käse schmilzt (ca. 15 Minuten). Auf Blech auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren auf Teller platzieren.

Anrichten

Auf vorgewärmten Teller mit Spritzsack einen Kartoffelring formen. In der Mitte die nicht panierte Leber (2 Stk) mit einem Teil der Gemüse legen. Die panierte Leber (2 Stk) ausserhalb des Ringes platzieren. Den Fond aussen rum verteilen. Käse Dekoration platzieren.

Weinempfehlung:

Weisswein: Sylvaner, Sauvignon blanc, Riesling, Chardonnay

Rotwein: Zweigelt Rosé, Pinot Noir (ohne Barriqueausbau), Vernatsch