



HOBBYKÖCHE BIRMICHELLE

35 Jahre Birmichelle - Jubiläumschochete

“Kochen mit Alkohol“

423. Chochete vom 27. Oktober 2014

Menü

Zum Apéro

Marinierter Lachs mit Koriander

☆☆☆

Warme Vorspeise

Blumenkohlsuppe mit Speckcroûtons

☆☆☆

Kalte Vorspeise

Blattsalat mit Honigchampignons

☆☆☆

Hauptgang

Kalbshackbraten mit jungem Knoblauch und Madeirasauce
Italienisches Kartoffelpüree
Kohlrabi in Kerbelrahm

☆☆☆

Dessert

La soufflé interdit – Das verbotene Soufflé

☆☆☆

Weine:

Weisswein: Féchy La Côte AOC Domaine du Martheray 2013

Rotwein: Merlot Ticino DOC Tenuta Montalbano 2013

Birmensdorf, 27. Oktober 2014

E Guete wünscht
Heinz Weber

Hobbyköche Birmichelle

Marinierter Lachs mit Koriander

Zutaten : Für 4 Personen

Zubereitung :

½	TL	Koriander (Samen)	<u>Vorbereitung:</u> Den Koriander im Mörser fein zerstoßen.
		Salz	<u>Marinade:</u> Den Koriander mit Salz, schwarzem Pfeffer,
		Pfeffer; schwarz	Zitronensaft, Weisswein und Olivenöl mischen.
1	EL	Zitronensaft	
1	EL	Weisswein	
2	EL	Olivenöl	
100	Gr.	Lachsfilets; ohne Haut	Den Lachs in dünne Scheiben schneiden und auf einer Platte auslegen, mit der Marinade beträufeln, mit Klarsichtfolie abdecken und während 3 Stunden im Kühlschrank marinieren. Dabei den Lachs gelegentlich wenden.
			<u>Zubereitung:</u>
3	Sch.	Toastbrot	Das Toastbrot entrinden und diagonal vierteln. Mit je 1 Stück Lachs belegen.
1	Stk.	Schalotte	Die Schalotte fein hacken und den Lachs damit bestreuen.
3	Stk.	Oliven; schwarze	Die Oliven fein schneiden und ebenfalls darüber streuen.
½	Bund	Korianderblätter	Mit wenig gezupften Korianderblättern garnieren.

Blumenkohlsuppe mit Speckcroûtons

Zutaten : Für 6 Personen

Zubereitung :

7.5	dl	Gemüsebouillon	Die Gemüsebouillon zubereiten.
500	Gr.	Blumenkohl	Den Blumenkohl in daumengrosse Röschen teilen.
1	Bd.	Frühlingszwiebeln	Die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem Grün hacken.
20	Gr.	Butter (1)	In einer Pfanne die Butter(1) erhitzen. Die Frühlingszwiebeln darin andünsten.
½	dl	Noilly Prat	Die Blumenkohlröschen beifügen, Noilly Prat und Bouillon dazugiessen und alles zugedeckt 5 Minuten kochen lassen. Jetzt die Hälfte der Blumenkohlröschen herausheben und beiseitestellen. Die Suppe mit dem verbliebenen Blumenkohl nochmals zugedeckt 10 Minuten kochen lassen.
80	Gr.	Bratspecktranchen	Die Bratspecktranchen in Streifen schneiden.
2	Sch.	Toastbrot	Das Toastbrot entrinden und klein würfeln. In einer Bratpfanne ohne Fettzugabe den Speck langsam im eigenen Fett knusprig braten.
10	Gr.	Butter (2)	Dann die Butter (2) beifügen und aufschäumen lassen, die Brotwürfelchen dazugeben und kurz mitbraten, bis sie golden sind.
1	Bd.	Petersilie; glattblättrig	Alles auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Petersilie fein hacken.
1	dl	Vollrahm	Den Rahm zur Suppe giessen und diese mit dem Stabmixer fein pürieren.
½	Stk.	Zitrone; Schale Cayennepfeffer, Salz	Mit Zitronenschale, Cayennepfeffer und mit wenig Salz abschmecken. Unmittelbar vor dem Servieren die beiseitegelegten Blumenkohlröschen sowie die Hälfte der Petersilie in die Suppe geben und diese nur noch erhitzen. Die Suppe in Teller anrichten und mit den Speckcroûtons sowie der restlichen Petersilie bestreuen.

Blattsalat mit Honigchampignons

Zutaten : Für 6 Personen

4	EL	Kräuteressig Salz, Pfeffer; weiss, Sherry, Zitronensaft
2	EL	Honig
1	EL	Nussöl
150	Gr.	Champignons, weisse
1	Bd.	Schnittlauch
¼	Bd.	Estragon
1	Stk.	Schalotte; kleine
1	Stk.	Knoblauchzehe
1	EL	Senf
½	dl	Sonnenblumenöl
2	EL	Rotweinessig Tabasco, Salz, Pfeffer
250	Gr.	Blattsalate; verschiedene

Zubereitung :

Sauce für Champignons:

Für die Sauce Essig, Salz, weisser Pfeffer, Sherry, Zitronensaft und Honig mischen.

Das Öl unter ständigem Rühren beifügen.

Champignons:

Die Champignons in Scheiben schneiden und in der Sauce marinieren.

Den feingeschnittenen Schnittlauch und den gehackten Estragon ebenfalls zugeben und mischen.

Salatsauce:

Die Schalotte und die Knoblauchzehe grob hacken. Alle Zutaten ausser dem Essig mit dem Stabmixer mixen.

Danach den Essig nach und nach beifügen und abschmecken.

Blattsalate:

Die verschiedenen Blattsalate rüsten und gut ausschwingen.

Die Salate mit der Sauce mischen und auf Teller anrichten.

Die marinierten Champignons darüber verteilen.

Kalbshackbraten mit jungem Knoblauch und Madeirasauce

Zutaten : Für 6 Personen

1	Stk.	Zwiebel
½	Bd.	Oregano
20	Gr.	Butter (1)
100	Gr.	Schinkentranchen
600	Gr.	Kalbfleisch; gehackt
200	Gr.	Kalbsbrät
½	TL	Paprika; edelsüss Salz, Pfeffer; schwarz
10	Gr.	Bratbutter
2	Stk.	Knoblauchknollen
50	Gr.	Paniermehl
10	Gr.	Butter (2)
10	Gr.	Butter (3)

Zubereitung :

Vorarbeiten:

Die Zwiebel und den Oregano fein hacken.
Die Butter (1) erwärmen und die Zwiebel und das Oregano unter Wenden 3-4 Minuten dünsten.
Auskühlen lassen.

Zubereitung:

Den Schinken mit dem Wiegemesser fein hacken.
Zusammen mit der Zwiebel-/ Kräutermischung, dem Hackfleisch und dem Brät in eine Schüssel geben. Mit Paprika, Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Die Masse mit einer grossen Gabel oder von Hand gut vermischen.

Den Backofen auf 220° vorheizen.

Den Boden einer feuerfesten Form mit der Bratbutter ausstreichen.

Von den Knoblauchknollen zunächst den grünen Stiel knapp über der Knolle abschneiden, kreuzweise tief einschneiden und leicht auseinander drücken.

Das Paniermehl auf die Arbeitsfläche geben und die Fleischmasse darauf zu einem Laib formen.
Dann den Hackbraten sorgfältig in die Form legen.
Mit Butterflöckchen (2) belegen.

Die Knoblauchknollen neben den Hackbraten setzen und jede Knolle mit einer Butterflocke (3) belegen.

Nun den Hackbraten auf die zweitunterste Rille des auf 220° vorgeheizten Ofens geben und während 15 Minuten anbraten.

Kalbshackbraten mit jungem Knoblauch und Madeirasauce

Zutaten : Für 6 Personen

2	Stk.	Karotten
2	Stk.	Stangensellerie
1	EL	Tomatenpüree
3	dl	Weisswein
1 ½	dl	Madeira

Zubereitung :

Die Karotten schälen, der Länge nach vierteln und in etwa 3 cm lange Stücke schneiden.
Den Stangensellerie rüsten und in knapp 1 cm breite Scheibchen schneiden.

Das Tomatenpüree mit dem Weisswein und dem Madeira verrühren.
Nach 15 Minuten Bratzeit zum Hackbraten giessen.

Die Karotten und den Stangensellerie beifügen.
Die Hitze auf 200° reduzieren.
Den Hackbraten weitere 45 Minuten unter häufigem Begiessen mit Bratenjus schmoren lassen; wenn nötig etwas Wasser nachgiessen.

10	Gr.	Butter (4)
10	Gr.	Weissmehl

Die weiche Butter (4) und das Mehl verkneten.

Den Bratenjus in ein Pfännchen abgiessen.
Den Hackbraten im ausgeschalteten Ofen warm stellen.

Den Bratenjus auf 1 dl einkochen lassen.

2	dl	Vollrahm
		Salz, Pfeffer; schwarz

Den Rahm beifügen und aufkochen.
Die Mehlbutter flockenweise in die leicht kochende Sauce geben.
Mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Den Hackbraten in Tranchen aufschneiden und mit dem Gemüse anrichten.
Mit etwas Sauce umgeben.
Den Rest der Sauce separat dazu servieren.

Italienisches Kartoffelpürée

Zutaten : Für 4 Personen

750	Gr.	Kartoffeln; mehlig kochende Sorte Salz
3	Stk.	Schalotten
2	Stk.	Knoblauchzehen
25	Gr.	Pinienkerne
75	Gr.	Tomaten; getrocknete und in Öl eingelegte
1	Bd.	Basilikum
2	EL	Olivenöl(1)
5	EL	Olivenöl(2)
		Salz; Pfeffer; schwarz

Zubereitung :

Die Kartoffeln schälen und je nach Grösse halbieren oder vierteln. In Salzwasser gut weich kochen.

Inzwischen die Schalotten und den Knoblauch fein kacken.

Die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe leicht rösten.

Die Tomaten auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und grob hacken.

Die Basilikumblätter in feine Streifen schneiden.

Das Olivenöl(1) erhitzen. Die Schalotten und den Knoblauch darin andünsten. Tomaten und Pinienkerne beifügen und kurz mitdünsten.

Das Olivenöl(2) dazugiessen und nur noch erwärmen.

Die Kartoffeln abschütten und in den Topf zurückgeben. Auf kleiner Hitze trocken dämpfen. Dann mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Die warme Olivenölmischung sowie das Basilikum untermischen.

Wichtig: Es soll kein feines, sondern ein relativ rustikales Kartoffelpürée sein!

Mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Kohlrabi in Kerbelrahm

Zutaten : Für 6 Personen

3	Stk.	Kohlrabi; zarte
½	dl	Noilly Prat
2	dl	Vollrahm
		Salz
2	Bd.	Kerbel
		Salz, Pfeffer; weiss Zitronensaft

Zubereitung :

Die Kohlrabi schälen und in Scheiben schneiden.

Noilly Prat, Rahm sowie etwas Salz in eine Pfanne geben und aufkochen.

Die Kohlrabi hineingeben und zugedeckt 12-15 Minuten knapp weich kochen.

Inzwischen den Kerbel von den Stielen zupfen und grob hacken.

Die Kohlrabi mit einer Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und in einer Schüssel warm stellen.

Dann den Rahm noch so lange kochen lassen, bis er leicht bindet.

Den Kerbel beifügen und die Sauce mit Salz, weissem Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Kohlrabi anrichten und mit der Sauce übergiessen.

Le soufflé interdit – Das verbotene Soufflé

Zutaten : Für 4 oder 6 Personen

4/6	Stk.	Förmchen
2	dl	Crème fraîche
50	ml	Absinth (1)
4	Stk.	Eigelb
100	Gr.	Puderzucker (1)
1 ½	Br.	Vanillezucker
50	ml	Absinth (2)
4	Stk.	Eiweiss
100	Gr.	Puderzucker (2)

Zubereitung :

Die Förmchen vorgängig in den Tiefkühler stellen.

Zuerst die Crème fraîche zusammen mit dem Absinth (1) aufschlagen und kühl stellen.

Das Eigelb, den Puderzucker (1), den Vanillezucker und den Absinth (2) sehr lange schlagen, bis die Farbe fast weiss ist.

Das Eiweiss steif schlagen, dann nach und nach den Puderzucker (2) unterrühren.

Dann alles zusammenmischen, in die Förmchen abfüllen und mindestens 3 Stunden in den Tiefkühler stellen.

Wer es gern etwas alkoholisch mag: Auf der Oberfläche des Soufflé ein kleines Loch machen und zusätzlich etwas Absinth reingiessen.

Garnitur:

Mit etwas Schlagrahm und Beeren ausgarnieren.

Vollrahm
Beeren