



465. Chochete 9. April 2018 Peter Kuhn

Kochthema

Kochen Belgien

Apéro

Begisches Bier La Chouffe

1. Vorspeise

Chicoréesuppe à la Pannepot

2. Vorspeise

Miesmuscheln auf belgische Art
und belgische Pommes Frites

Hauptspeise

Hauskaninchen in Rotwein mit Kartoffeln

Dessert

Lütticher Waffeln mit Himbeeren

Biere

La Chouffe blonde 330 ml 8.0% vol.
Geuze Boon à l'Ancienne 37.5 cl 7% vol.

Rotwein

Clos Saint Landelin Pinoir Noir 2005 (Elsass)



465. Chochete 9. April 2018 Peter Kuhn

Küche 3 (1 Person + 1 Person vom Dessert) 19.25 Uhr

1. Vorspeise Chicoréesuppe à la Pannepot

Zutaten für 6 Portionen

600 g	Chicorée
1,2 l	Gemüsebrühe
30 g	Butter
2	Schalotten
1	Stange Lauch, das Weisse davon, fein gehackt
1	mittelgrosse Kartoffel
10 cl	Rahm
	Salz und Pfeffer
1 TL	gehäuft Zucker
½ TL	Currypulver
	Schnittlauch fein schneiden

Den Chicorée längs halbieren, den Strunk ausschneiden, dann den Chicorée in feine Ringe schneiden.

Die Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Die Schalotten fein hacken.

Die Butter in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen, Kartoffeln und Schalotten ca. 3 Minuten anschwitzen aber nicht bräunen. Den Chicorée in den Topf geben, mit Zucker und Currypulver bestreuen und durchrühren. Den Lauch zufügen und mit der Brühe aufgiessen. Zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren, die Sahne zugegen und nochmals aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Servieren

Ca. 2,5 dl auf Teller verteilen und mit Schnittlauch bestreut servieren.



465. Chochete 9. April 2018 Peter Kuhn

Küche 4 (3 Person) 20.00 Uhr

2. Vorspeise Miesmuscheln auf belgische Art und belgische Pommes Frites

Zutaten für 4 Personen als Vorspeise

- 1 kg Miesmuscheln
- 1 mittelgrosse Zwiebeln
- Staudensellerie, einige Stangen davon (ich habe vier Stk. genommen)
- Salz und Pfeffer
- Weisswein
- Etwas Butter oder Öl

Die Muscheln mehrmals mit klarem Wasser spülen und dabei etwaigen Schmutz entfernen.

Zwiebeln schälen und in nicht allzu kleine Stücke schneiden. Meist reicht es, die ganze Zwiebel zu achtel.

Den Sellerie putzen und auch diesen in grobe Stücke schneiden (ca. 2 cm).

In erhitzter Butter bzw. Öl das Gemüse andünsten und evtl. mit etwas Weisswein ablöschen. Ca. 5 bis 8 Minuten köcheln lassen (bis das Gemüse bissfest ist).

Danach die Temperatur hochdrehen und die abgetropften Muscheln hinzufügen. Salzen und stark pfeffern, den Deckel auflegen. Ca. 5 bis max. 10 Minuten kochen lassen. Die Muscheln müssen danach alle geöffnet sein. Noch geschlossene Muscheln nicht verzehren!

Hinweis: In Belgien wird jede Portion einzeln in einem hohen Topf gekocht und auch darin serviert. Der Deckel funktioniert als Auffang für die leeren Schalen. Man kann aber auch einen grossen Topf nehmen, diesen in die Mitte platzieren und in Suppentellern servieren. Den Sud, der sich dabei natürlich bildet, kann als Suppe gegessen werden.

Servieren

In warmen Suppenteller, Löffel, Feuchtigkeitstüchlein



465. Chochete 9. April 2018 Peter Kuhn

Küche 2 (2 Personen) 20.00 Uhr

Beilage

Belgische Pommes Frites in Rinderfett

Besondere Kartoffeln und besonderes Öl für die besten Pommes Frites der Welt

Zutaten für 4 Personen als Beilage

- 1 kg Kartoffeln Bintje (nicht zu kleine)
- 3 l Rinder Öl
- Salz
- 1 Elektro-Fritteuse

Die Kartoffeln schälen und waschen, bevor sie Stäbchen geschnitten werden. In Belgien sind die Stäbchen dicker als bei uns, fast so dick wie Fischstäbchen.

Die fertig geschnittenen Fritten werden gewaschen um die Kartoffelstärke zu lösen, im Anschluss werde sie getrocknet. Dies ist wichtig, damit die Pommes gut in die Fritteuse kommen und kein Fett oder Öl spritzt, wie es bei nassen Pommes der Fall ist.

Die Fritteuse auf 150° erhitzen – etwa 5 bis 7 Minuten werden die Fritten frittiert. Diese in einem Sieb abtropfen und ein paar Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Im Anschluss die Fritteuse auf 180° erhitzen und die Fritten erneut für ein paar Minuten fertig frittieren. Fertig sind sie, wenn sie gold gelb leuchten und oben im Fett schwimmen.

Im Anschluss werden die Pommes noch einmal abgetropft und gesalzen.

Der erste Frittengang sorgt für die knusperige Hülle der Pommes, der zweite vor allem dafür, dass die Fritten auch im Inneren schmecken und einen guten Geschmack erhalten.

Servieren

Frites auf mit Papier belegten warmen Dessertteller als Beilage zu den Muscheln



465. Chochete 9. April 2018 Peter Kuhn

Küche 1 (2 Personen) 20.40 Uhr

Hauptspeise Hauskaninchen in Rotwein mit Kartoffeln

Zutaten für 4 Personen

1.5 kg	Kaninchen, Küchenfertige Teile
2 Bund	Frühlingszwiebeln
100 g	Speck, geräuchert, durchwachsen
2 EL	Bratbutter
1 EL	Mehl
2 Zehen	Knoblauch
200 ml	Rotwein
100 ml	Rinderbrühe
	Salz und Pfeffer, schwarz gehackt
2	Lorbeerblätter
1 Zweig	Thymian
2	Gewürnelken
1 kg	Kartoffeln, sehr kleine
1 Bund	Petersilie

Die weissen Teile der Zwiebeln mit etwas Stiel abschneiden und ganz lassen.

Das Kaninchen waschen und abtrocknen. Den Speck grob würfeln. Die Butter in einem Schmortopf erhitzen und die Kaninchenteile bei starker Hitze in zwei bis drei Portionen (je nach Menge) anbraten. Nach der letzten Portion anbraten, Speck und Zwiebeln zufügen und unter mehrmaligem Wenden bräunen. Das Mehl anstäuben. Den Knoblauch schälen und ausgepresst dazugeben. Die beiseite gestellten Fleischstücke wieder beigegeben. Mit dem Wein und der Brühe ablöschen. Salzen, pfeffern, die Kräuter und Nelken dazugeben. Das Fleisch zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 45 Minuten schmoren.

Inzwischen die Kartoffeln schälen. Zum Fleisch geben und noch etwa 20 Minuten fertig garen. Die Sauce mit etwas Wasser oder Wein verdünnen und evtl. binden. Die Petersilie über das Gericht streuen.



465. Choquete 9. April 2018 Peter Kuhn

Küche 3 (2 Person) 21.15 Uhr

Dessert

Lütticher Waffeln

Zutaten für 1 Portion

350 g	Weizenmehl
150 ml	Milch, lauwarm
1 Würfel	Hefe
3	Eier
1 Prise	Salz
1 Pck.	Vanillezucker
150 g	Butter, flüssig
200 g	Hagelzucker

Die Hefe und den Vanillezucker in der lauwarmen Milch auflösen.

Mehl, Eier und Salz mischen, anschliessend die Hefemilch unter ständigem Rühren hinzugeben und zu einem Teig vermengen.

Anschliessen die flüssige Butter unter den Teig kneten.

45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Zum Schluss den Hagelzucker unterheben.

Auf maximaler Temperatur die Waffeln in einem Waffeleisen backen.

(Ich habe 80 85 g genommen und ca. 3½ Minuten gebacken.)

Garnitur:

Warme Himbeere über die Hälfte der Waffel geben. Die andere Hälfte mit einigen frischen Himbeere garnieren.

Servieren:

Auf Glasteller, Dessertgabel und Dessertmesser