



467. Chochete vom 11. Juni 2018

Motto: Fussball WM / Portugal

Pfannenbrötchen mit Oliven und Käse

Avocado-Salat mit Tomaten und Peperoni

Portugiesische Schmorpfanne mit Kaninchen

Kartoffel-Knoblauch-Püree

Pudding mit Karamellsauce

Weisswein: Medeiros, Regional Alentejano

Rotwein: Medeiros Shiraz

Mineral-Wasser

En Guete wünscht Euch Walter

Pfannen- oder Backofenbrötchen (Bolo Lêvedo)

Bolo Lêvedo mit Oliven und Käse

Diese Brötchen ähneln dicken Eierkuchen. Sie stammen aus dem Azorengelände und bringen Abwechslung auf den Tisch (auch auf den Frühstückstisch).



Zutaten Backofen-Brötchen (10 Personen: ca. 25 Brötchen)

20 g	Hefe frisch
1 TL	Zucker
1	Ei
1 TL	Salz
500 g	Mehl
3 dl	fettarme Milch
50 g	geschmolzene Butter oder Butterflocken
40	Oliven (schwarz scharf)
40	Käsestücke, als Würfel

Zubereitung der Pfannenbrötchen: ca. 2.5 Stunden

1. In einer kleinen Schüssel die Hefe und 1 TL Zucker auflösen. Beiseite stellen und **10 Minuten** ruhen lassen.
2. Das Hefegemisch in eine grosse Schüssel geben und mit Eier, Salz, Mehl und Milch zu einem Teig vermengen. Butter untermischen und den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche **10 Min.** **weich und geschmeidig kneten**. Mit einem Tuch bedecken und **45 Min. gehen lassen**, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Den Teig teilen und in runde (**9 cm**), flache (**0.5 cm**) dicke Brötchen formen. Die Brötchen auf einem Blech - mit genügend Platz - zum Aufgehen darauf legen. Mit einem Tuch zudecken.
4. **1 ½ Stunde aufgehen lassen.**
5. Brötchen in eine nicht gefettete, schwere Bratpfanne geben und bei mittlerer Hitze (4) auf dem Herd von beiden Seiten goldbraun braten. Öfters wenden.
6. Mit Olivenöl Oberfläche bestreichen, leicht salzen (grob). Mit Käse und schwarzen Oliven servieren.

Alternative: im Backofen bei **200° C 10 bis 15 Minuten** backen.

Vorspeise

Avocado-Salat mit Tomaten und Peperoni



Zutaten für 10 Personen

4 Stk.	Avocados, geschält, entsteint und flache Stücke schneiden
2 Stk.	grosse, rote Zwiebel, gehackt
2 Stk.	je eine grüne & gelb Peperoni, gehackt
3 Stk.	grosse, feste Tomate, gehackt
6 EL	gehackter, frischer Koriander
1 Stk.	Saft von einer Limette
wenig	Olivenöl und Honigessig
	Salz und gemahlener, schwarzer Pfeffer

Zubereitung: ca. 45 Minuten

In einer Schüssel Zwiebel, Peperoni, Tomaten, Koriander und Limettensaft gut mischen. Auf dem Salatteller anrichten und erst jetzt die Avocado begeben. Mit Salz und Pfeffer und (wenig: Olivenöl und Honigessig) abschmecken.

Hauptmenü

Portugiesischer Schmorpfanne mit Kaninchen



Ein herzhaftes und bodenständiges Gericht aus Portugal. Mit Senf, Salz und schwarzem Pfeffer eingeriebenes Kaninchenfleisch wird mit Speck und Schalotten in Weisswein geschmort.

Zutaten (4 Personen)

- 1 Stk. Kaninchen, gesäubert und in Stücke geschnitten
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 3 EL Senf
- 3 EL Olivenöl
- 2.25 dl Weisswein
- 6 Stk. Schalotten (halbiert)
- 1 Back Speckwürfel
- 2 Stk. je 1 Orange (für Garnitur und Saft)
- 3 Stk. Knoblauchzehen (grob geschnitten)

Zubereitung: ca. 1.75 Stunden

1. Ofen auf 180° C
2. Kaninchen mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf einreiben. In eine Auf-
lauf-Form geben und rundherum mit Öl und Weisswein begiessen.
Schalotten
Knoblauch hinzugeben und die Speckwürfel dazugeben.
3. Im vorgeheizten Ofen mit Deckel 30 Minuten schmoren. Deckel entfernen
und
die Kaninchenstücke werden. Alles mit Orangensaft beträufeln. Zurück in
den
Ofen geben und ohne Deckel 30 Minuten schmoren, bis das Fleisch zart ist.
Dazu **Kartoffelpüree** und Zucchini servieren.

Kartoffel-Knoblauch-Püree mit Zucchini (als Beilage)



Zutaten für 4 Personen

600 g	Kartoffeln (mehligkochende)
4 Stk.	Knoblauchzehe
3 Stk.	Frühlingszwiebel
1 Stk.	Zwiebeln (gross); als Garnitur
2 dl	Milch
Prise	Muskat
10 g	Butter
1 Stk.	Zucchini (Scheiben in Olivenöl & gepressten Knoblauch andünsten)
4 Stk.	Zitronenverbene Blätter (Garnitur)

Zubereitung: ca. 45 Minuten

1. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in leicht gesalzenem Wasser kochen.
2. Die Knoblauchzehen **pressen**. Die Frühlingszwiebeln waschen und in max. 2 mm dicke Ringe schneiden.
3. Wenn die Kartoffeln gekocht sind, diese mit einem Stampfer zu einem Brei stampfen. Die Hälfte der Milch darüber giessen und unter leichter Hitze weiter stampfen. Je nach Konsistenz noch Milch dazugeben. Den zerdrückten Knoblauch, sowie die Frühlingszwiebelringe unterheben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
4. Die Zwiebeln leicht in Olivenöl anrösten und als Garnitur servieren.
5. Dazu die in Olivenöl leicht erhitzten Zucchini-Scheiben servieren.
6. Garnitur: pro Person 1 Zitronenverbene-Blatt

Dessert: Pudding mit Karamellsauce

Pudding Cazeiro – ein typisches portugiesisches Dessert.



Zutaten: (4 Personen): zubereiten ca. 15 Min. + pochieren ca. 45 Min. + kühl stellen mindestens 1 ½ Stunden = **2 ½ Std.**

4 Stk. Eier
4 dl Milch
60 g Zucker
1 Stk. Vanilleschote

Karamell:

4 EL Wasser
80 g Zucker

Garnitur:

1 Orangen: Filet auf dem Teller verteilen
2 dl geschlagener Vollrahm

Zubereiten: ca. 2 ½ Stunden für 4 Personen

1. Förmchen oder feuerfeste Gläser gut ausspülen und gut trocknen.
2. Für den Karamell-Zucker und Wasser bei mittlerer Hitze in einer Chromstahlpfanne hellbraun karamellisieren lassen. Wasser dazugießen.
3. Karamell in die Förmchen giessen. Unter Schwenken vorsichtig dünn verteilen.
4. Vanilleschote längsaufschneiden. Mark herauskratzen.
5. Vanilleschote, Milch und Zucker aufkochen.
6. Eier in einer Chromstahlschüssel verrühren. Unter **ständigem** Rühren Vanillemilch langsam dazugießen.
7. Masse durch ein **feines** Sieb in ein Litermass giessen.
8. Anschliessend, die Masse auf die Förmchen verteilen.
9. Die Förmchen in einer Bratpfanne mit **heissem** Wasser umgiessen, sodass Sie zu 2/3 im Wasser stehen. Mit Deckel oder Alufolie abdecken und **ca. 45 Min. pochieren (90° C)**. Das Wasser in der Gusspfanne darf nicht kochen.
11. Garprobe: **Variante 1:** mit Fingerdruck: Pudding Cazeiro muss auf Fingerdruck federnd nachgeben.
Variante 2: Nadelprobe: bleibt keine Masse kleben, ist es fertig pochiert.
12. Förmchen aus dem Wasser heben (Achtung sehr heiss). Mit Silberfolie abdecken und mindestens 1 ½ Stunden kühl stellen.
13. Kurz vor dem Anrichten, Mandelscheiben in einer Bratpfanne ohne Fett goldbraun rösten.
14. Caramelköpfler auf einen Dessertteller stürzen und mit gerösteten Mandeln überstreuen.
15. Mit geschlagenem Vollrahm und Orangenfilet garnieren.