

Kochclub Kaiseraugst

Gruppe 1

Kochen mit Bea und Regula am 6. Nov. 2009

Menu

Champignons-Crèmesuppe mit Crevetten

Kalbsbraten mit Wacholderbeeren

Gemüsegratin

Crêpes mit Orangen

Crêpes mit Kumquatsfüllung

Vanillecrème

Champignon-Crème mit Crevetten

4 Personen

Saison: ganzes Jahr

Zutaten:

20 g Butter
1 Zwiebel, fein gehackt
500 g frische Zucht- oder
Feldchampignons
1 l schwach gewürzte, entfettete
Hühnerbrühe
(Rezept Seite 282)
1 dl Doppelrahm (Crème double)
2 dl Vollrahm (Sahne), geschlagen

Salz und Pfeffer aus der Mühle
½ Zitrone, Saft
200 g Crevetten, gekocht
1 Zweig Dill

100 g Champignons
10 g Butter

Zubereitung:

Die Butter erhitzen, die Zwiebel darin glasig andämpfen. Die Champignons putzen (nicht schälen) und in Scheiben schneiden. Mit kaltem Wasser überbrausen. Die Pilze begeben und andämpfen, bis sie zusammenfallen.

Mit Hühnerbrühe ablöschen, alles 20 Minuten einkochen lassen.

Den Doppelrahm begeben und wieder zehn Minuten einkochen. Mit dem Mixstab (Schneidemesser) pürieren. Durch ein feines Sieb passieren, wieder in die Pfanne zurückgiessen und den geschlagenen Rahm darunterziehen.

Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Crevetten mit den abgelesenen Dillspitzen in vorgewärmte Suppentassen verteilen.

Die 100 g Champignons putzen, in feine Scheiben schneiden. Die Butter erhitzen und die Pilzscheiben darin sekundenschnell erhitzen. Ebenfalls in die Suppentassen verteilen.

Anrichten:

Die Suppe unter kräftigem Schwingen bis vor den Siedepunkt bringen und über Crevetten und Champignonscheiben anrichten.

Tip:

Feldchampignons schmecken kräftiger als Zuchtchampignons, haben aber eine natürlichere, leicht braune Farbe.

KALBSBRATEN MIT

WACHHOLDERBEEREN

ZUTATEN

1 - 1,5 kg Kalbsnier-
stück
Salz und Pfeffer
zerdrückte
Wachholderbeeren
100 g Butter

Kalbsnierstück gut mit Salz und Pfeffer einreiben. Ebenso die im Mörser zerdrückten Wachholderbeeren.

In heisser Butter rasch anbraten und im Backofen bei 80 °C während 4 Stunden* vergessen.

Fond aufkochen evt. nachwürzen und dazu servieren.

* min. 2 1/2 Std, kann bis 4 Std im Ofen bleiben, ohne "Schaden" zu nehmen!

Gratin de pommes de terre et légumes

Mise en place

200 g Kartoffeln
100 g Karotten
100 g Sellerie

eine Gratinform von
ca. 18×24 cm
weiche Butter

2 dl Rahm
1,5 dl Milch
1 CL Butter
½ Knoblauchzehe
1 Thymianzweiglein
Salz
Cayenne
Muskatnuss

Gemüsegratin

Kartoffeln, Karotten und Sellerie zürüsten und in allerfeinste Scheiben von ca. 1 mm Dicke schneiden. (Am besten geschieht dies mit der Aufschnittmaschine, falls eine solche zur Verfügung steht oder mit einem Gemüsehobel, der entsprechend fein eingestellt werden kann.) Die Gemüsescheiben auf einem Küchentuch trocknen.

Eine flache Gratinform grosszügig mit weicher Butter auspinseln und den Backofen auf 200° vorheizen.

Rahm, Milch und Butter in einer Kasserolle zum Kochen bringen, Knoblauch dazupressen, Thymianzweiglein zufügen und mit Salz, einem Hauch Cayenne und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Gemüsescheiben in die Milch-Rahm-Mischung geben und zugedeckt auf kleinem Feuer während ca. 10 Minuten leise köcheln lassen.

Dann das Gemüse in die Gratinform geben und während ca. 30 Minuten bei 200° auf mittlerer Rille goldgelb überbacken.

PS Ein Gemüsegratin ist sicher eine herrliche Beilage zu einem kurz gebratenen oder grilliertem Fleisch oder Geflügel, zugleich aber auch ein eigenständiges Gericht, begleitet von einem Salat. Vielleicht aber nützen Sie die Garzeit dazu, ein köstliches Dessert zuzubereiten. Nach diesem Rezept übrigens kann auch ein Kartoffelgratin zubereitet werden, wobei Sie auf die Zugabe von Sellerie und Karotten verzichten und dafür die doppelte Menge Kartoffeln, also 400 Gramm, verwenden.

Crêpes à l'Orange

Mise en place

- 1 Ei
- 1 EL Mehl
- 2 EL Rahm
- 1 EL flüssige Butter
- Salz
- Vanillezucker
- Orangenschale

- 2 Orangen

- 2 EL Zucker (ca. 30 g)
- 2 EL Grand-Marnier
(Orangenliqueur)

Crêpes mit Orangen

Aus Ei, Mehl, Rahm und Butter einen glatten Teig rühren, der keinesfalls zu lange bearbeitet werden darf, damit er zart bleibt. Teig mit einem Hauch Salz, einer Prise Vanillezucker und dem Abgeriebenem einer Orange aromatisieren und anschliessend während ungefähr 30 Minuten ruhen lassen.

Die Filets aus den Orangen lösen, dabei die Filets auf ein Sieb fallen lassen, das auf einer Schüssel liegt, damit der auslaufende Saft aufgefangen wird.

Zucker in einer Sauteuse bei mittlerer Hitze goldbraun caramelisieren, mit dem aufgefangenen Orangensaft (ca. 1 dl) ablöschen und nun so lange kochen lassen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Grand-Marnier zufügen, die Orangenfilets in dieser heissen Sauce kurz durchziehen lassen und dekorativ auf warmen Tellern anordnen.

In einem beschichteten oder emaillierten Eierpfännchen von ca. 16 cm Durchmesser hauchdünne Crêpes backen und zugedeckt auf einem Teller am Herdrand warmstellen.

Die Sauce nochmals kurz erhitzen, die Crêpes 2 x falten und in der heissen Sauce kurz durchziehen lassen. Abschliessend die gefalteten Crêpes zu den Orangenfilets legen, mit der restlichen Sauce überziehen und, wenn Sie Lust haben, mit einer Kugel Vanilleglace servieren.

PS Zu den Crêpes habe ich eine hübsche Geschichte aus Frankreich gehört. Bei traditionsreichen Familien sei es üblich, dass die junge Ehefrau am Hochzeitstag eine Crêpe bäckt. Gelänge ihr das Kunststück, beim mehr oder weniger eleganten Wenden in der Luft die Crêpe wieder mit der Pfanne einzufangen, so würde die Ehe ein Leben lang glücklich sein.

Süsse Überraschung

Mariann: Kaltenbach, Kochbuchautorin
(Restaurant: Raber, Lezerö), empfiehlt Ihnen:



Crêpes mit Kumquatfüllung

4 Eier
Rahm
Kumquats
Orangensaft
Honig

Für 4 Personen:

120 g Mehl mit 1 dl Rahm und 2 dl Milch verrühren. 4 verklopfte Eier und wenig Salz zufügen. 1 Stunde ruhen lassen. Kleine Crêpes in Bratbutter ausbacken. 200 g Kumquats (kleine Zwergorangen) in feine Scheiben schneiden. Mit 8 EL Orangensaft köcheln. Den Saft stark einreduzieren (3-4 Min.). 1 TL Orange Brandy und 3-4 EL Honig dazurühren. Die Füllung auf Crêpes verteilen, zusammenfalten und warm servieren. Nach Belieben mit 2 EL Kirsch und ½ EL Orange Brandy flambieren.

Im Auftrag Fachausschuss Eier.

VANILLECREME

ZUTATEN

80 Zucker
1 Klf. Maizena
3 dl Milch
1 Vanillestengel
aufgeschnitten
3 Eier
2 dl geschlagener
Rahm

Milch, Zucker, Maizena und Vanillestengel
unter beständigem Rühren mit dem Schnee-
besen zum Kochen bringen.

Die kochende Milch an die zerschlagenen
Eier giessen und rasch rühren. Evt. noch-
* mals erhitzen.

Nach dem Erkälten der Creme den Rahm darun-
ter ziehen.

* nur mit Holzrührer rühren - kein Schwung Gebeu -