

Kochabend der Gruppe 2 vom 8. Oktober 2010

Crème de marrons truffée

Knackiger Herbstsalat

Zucchini-Spiessli mit Walnusskruste an
Pfeffercrèmesauce dazu Spätzle

Fischfilets nach mediterraner Art

Gefüllte süsse Quitten



Leitung: Ursula u. Peter X. Bürgisser

Crème de marrons truffée

(4 Portionen)

Zutaten:

250-300g geschälte Maroni, evtl. tiefgekühlt

3 Schalotten

½ Liter Rindsbouillon

¼ Liter Rahm

⅛ Liter Crème fraîche

1 Zitrone, der Saft davon

etwas Cayennepfeffer

etwas Salz

1 TL Öl (Trüffel Öl), oder ein frischer weisser Trüffel

etwas Butter

Zubereitung:

- Die Schalotten schälen und fein schneiden, in etwas Butter andünsten.
- Die Maroni zugeben und mit anbraten.
- Mit Rindsbouillon ablöschen und so lange verkochen lassen, bis die Maroni weich sind.
- Rahm und Crème fraîche dazugeben.
- Mit Salz, Cayennepfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.
- Mit einem Pürierstab mixen und evtl. durch ein Sieb passieren.
- Die Suppe anrichten und abschließend mit einigen Tropfen Trüffel Öl verfeinern oder alternativ frischen weissen Trüffel auf die aufgeschäumte Suppe hobeln. Sofort servieren.

Knackiger Herbstsalat

Zutaten:

300 g Nüsslisalat, Blätter gezupft und gut gewaschen

2 Birnen, reif, aber bissfest, in Scheiben geschnitten

1 kleine Schalotte, in kleinste Würfel geschnitten

2 Zehen Knoblauch

2 EL Pinienkerne, geröstet

60g Parmesansplitter

2 EL Himbeeressig oder milder Balsamico

3 EL Öl

1 TL Honig

Salz und Pfeffer zum Würzen der Vinaigrette

evtl. etwas Senf

Zubereitung:

- Für die Vinaigrette Essig, Öl, Schalotte, gepressten Knoblauch, Honig mit Pfeffer und Salz in eine kleine Schüssel geben und möglichst mit einem kleine Schneebesen zügig aufschlagen.
- Evtl. mit etwas Senf verfeinern.
- In einer grossen Schüssel die Vinaigrette sehr vorsichtig unter den Nüsslisalat und die Birnenscheiben heben.
- Den fertigen Salat auf Tellern anrichten und mit den gerösteten Pinienkernen und Parmesansplittern bestreuen.
- Sofort mit Baguette und einem trockenen Weisswein servieren.

Zucchini-Spiessli

mit Walnussskruste an Pfeffercremesauce (4 Portionen)

Zutaten:

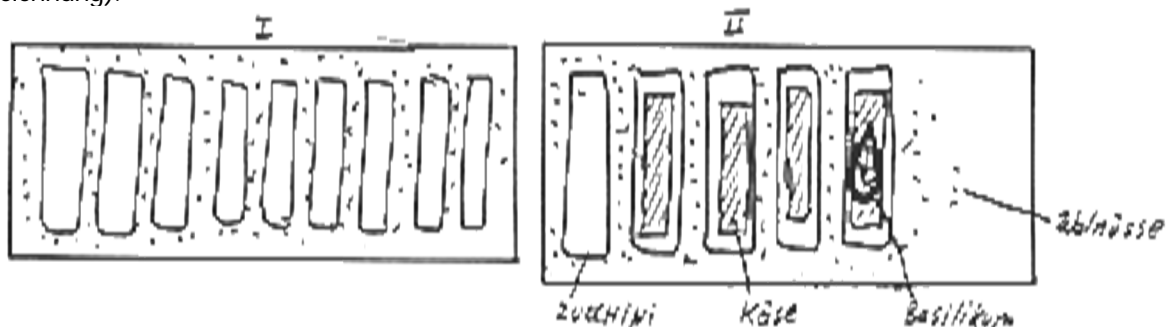
4 mittelgrosse Zucchini,
80g Goudakäse (ca. 4 Scheiben)
100g gehackte kalifornische Walnüsse
50g Butter zum Braten
200g Crème fraiche
100 ml trockener Weisswein
4 cl Weinbrand,
1 TL rosa Pfeffer
1 Schalotte oder kleine Zwiebel
16 Blätter Basilikum
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Salz zum Blanchieren.

Zubereitung:

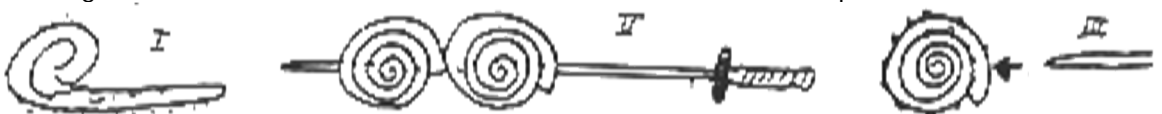
1. Zucchini waschen, vorne und hinten abschneiden, dann je in sechs Scheiben schneiden (1). Die beiden Aussenseiten in 2 mm Streifen teilen und für die Sauce beiseite stellen(2).



2. Käse in 16 lange Scheibchen teilen, Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Basilikum vorsichtig waschen und von Stängel pflücken. 1 Ltr. Wasser mit einem gestrichenen Esslöffel Salz zum Kochen bringen. Die 16 Zucchini-Scheiben ca. 15 sec. darin blanchieren. Herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken, dann zum Abtropfen auf ein Sieb legen.
3. Die abgetropften Zucchinischeiben auf eine Platte mit den gehackten Walnuss-Kernen legen. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Käse auflegen, danach je ein Blatt Basilikum darauflegen (siehe Zeichnung).



4. Nun die gefüllten Scheiben aufrollen und immer vier Scheiben auf einen Spieß stecken.



III Hier einstecken, damit die Röllchen nicht aufgehen.

5. Eine Bratpfanne nicht zu heiss erhitzen, die Zucchini spiessli darin goldbraun in Butter braten, danach warmstellen. Die noch auf dem Blech liegenden Nusstücke zur Butter geben und mit den Schalottenwürfelchen leicht anschwitzen. Den Weinbrand zufügen und anzünden. Mit Wein ablöschen, dann gut einkochen lassen. 6. Die Zuchnistreifen und Crème fraiche zugeben und leicht köcheln lassen, bis die Sosse leicht sämig wird. Mit Salz und Pfeffer nachschmecken, die rosa Pfefferkörner zufügen. Die Sauce über die Spiessli geben.

Fischfilets nach mediterraner Art

(6 Portionen)

Zutaten:

6 Port. Fischfilets
2 Zwiebeln
2 Peperoni, grün und gelb
100 g schwarze Oliven
200 g Feta-Käse
ca. 20 Cherrytomaten
1 Zitrone, unbehandelt
4 Knoblauchzehen
8 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer, Zucker
3 TL Tomatenmark
500 ml Gemüsebouillon
125 ml Prosecco
1 Lorbeerblatt und frischer Thymian

Zubereitung:

- Die Schale von der Zitrone abreiben, die Zitrone auspressen, beides mit 4 EL Olivenöl vermengen und die Fischfilets damit marinieren, salzen und pfeffern. Danach für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen und ziehen lassen.
- Die Zwiebel schälen, in Scheiben schneiden und in 4 EL Olivenöl anbraten.
- Den Knoblauch vierteln, die Peperoni in kleinfingerlange Stücke schneiden und beides - wenn die Zwiebeln glasig sind - dazu geben.
- Das Tomatenmark unterrühren und mitbraten lassen.
- Die Tomaten vierteln und dazu geben.
- Mit dem Prosecco ablöschen, danach mit der Bouillon aufgiessen, ein Lorbeerblatt und frischen Thymian dazu geben.
- Zum Schluss Oliven und Feta klein schneiden und dazu geben.
- Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.
- Die Sauce in einen grossen Bräter geben, die Fischfilets darauf verteilen und mit der restl. Marinade übergossen. Rund 35 Minuten garen.
- Mit Salzkartoffeln oder frischem Baguette servieren.

Gefüllte süsse Quitten

(4 Portionen)

Zutaten:

4 grosse Quitten à 400 g
1 Apfel, säuerlicher
1 Msp. Nelken, gemahlen
100 g Zucker
4 EL Zitronensaft
4 EL Sirup (Kirschsirup, ersatzweise Grenadine)
100 g Crème fraîche
25 g gehackte weisse Mandeln
½ TL Zimt, gemahlen

Zubereitung:

- Von 3 Quitten die runden Blütenansätze und die Stielenden glatt schneiden, sodass die Früchte fest auf einer Unterlage stehen. Die Früchte quer halbieren, und die Kerngehäuse mit dem Kugelausstecher ausschneiden. Die Quitten schälen und mit der ausgehöhlten Seite nach oben in eine Auflaufform setzen.
- Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- Die vierte Quitte und den Apfel schälen und auf der groben Seite der Gemüsereibe in eine Schüssel raspeln. Das Fruchtfleisch mit 1 Messerspitze Nelkenpulver, Zucker, Zitronensaft und Kirschsirup würzen und mit 100 ml Wasser vermengen. Die Fruchtmischung in die ausgehöhlten Quitten füllen und den Saft dazugießen.
- Die Auflaufform dicht mit Alufolie verschließen. Die Quitten in der Ofenmitte 30-40 Minuten garen lassen, etwas abkühlen lassen, dann die Folie abnehmen.
- Die Quittenhälften vorsichtig aus der Form nehmen, auf Dessertteller setzen und mit etwas Saft aus der Form übergießen. Den restlichen Saft mit Crème fraîche verrühren und 1-2 TL davon auf jede Quittenhälfte geben.
- Mit Mandeln bestreut und mit Zimt bestäubt servieren.