

# Kochclub Kaiseraugst

**Weihnachts – Menue 2008**  
**Gruppe 2**  
**14.12.2008**

---

**Apero**

Weisse Pizza mit Parmaschinken und  
Rucola

**Vorspeise 1**

Lachsstern mit Mango-Coulis

**Vorspeise 2**

Scampi – Safran – Suppe

**Hauptspeise 1**

Seezungenfilets an Vanille – Oliven - Butter mit  
Wildreis

Sorbet au Champagner

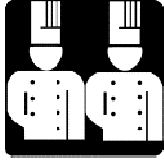
**Hauptspeise 2**

Geschnetzeltes Kalbfleisch mit  
Whisky und Stilton auf  
feinen Nüdeli

**Dessert**

Tarte aux trois chocolats

**Susanne & René Biber**



# Kochclub Kaiseraugst

## Apero „Weisse“ Pizza mit Parmaschinken und Rucola Für 4 Personen

2 Rollen	rund ausgewallter Pizzateig
5-6 Esslöffel	Olivenöl
200g	Fontina (Ersatzweise Raclettekäse)
2 x 125g	Mozzarella
50g	Rucola
Etwas	Oliven- oder Trüffel Oel zum Beträufeln
Schwarzer	Pfeffer aus der Mühle
100g	Parmaschinken, dünne Scheiben

Backofen 230° vorheizen. 2 Backbleche mit Backtrennpapier belegen.  
Jeden Pizzateig noch etwas dünner auswallen. Auf die vorbereiteten Bleche legen.  
Grosszügig mit Olivenöl bestreichen

Den Fontina und den Mozzarella in kleine Würfelchen schneiden.  
Auf dem Pizzaboden verteilen

Das 1. Blech im 230°C heissen Ofen auf der untersten Rille einschieben und die  
Pizza backen, bis der Käse grosse Blasen wirft.

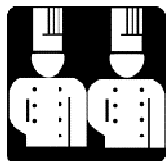
In der Zwischenzeit den Rucola waschen, auf Küchenpapier trocken tupfen, grobe  
Stiele entfernen; Blätter grob schneiden.

Die erste Pizza herausnehmen sogleich die 2. Pizza in den Ofen geben.  
In kleinere Stücke schneiden.

½ des Rucolas über die 1. Pizza verteilen, mit etwas Oliven od. Tüffel Öl beträufeln,  
mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und die Hälfte des Parmaschinkens locker  
darüber legen.

Mit der 2. Pizza gleich verfahren

## Vorspeise 1 Lachsstern mit Mango-Coulis



# Kochclub Kaiseraugst

für 4 Personen

- 500g Blätterteig
- 1 Eigelb zum Bestreichen

Teig auf wenig Mehl ca. 7mm dick auswallen. 4 Sterne von ca 8 cm. Durchmesser ausstechen.

Auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen, ca 15 Min. Kühl stellen.

Teig bis knapp an den Rand mit Eigelb bestreichen.

Backen:

Ca. 17 Min. in der untern Hälfte des auf 200°C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen und auf dem Gitter auskühlen. Sterne quer halbieren.

Mango – Coulis // Sternschweif

1 Mango püriert, durchs Sieb gestrichen

¼ Teelöffel Curry

¼ Teelöffel Salz

Wenig Pfeffer aus der Mühle

120g geräuchertes Lachsrückenfilet, in ca. 3 mm dicken Scheiben

Mangopüree würzen. Lachsscheiben auf Blätterteigböden verteilen, mit wenig

Mango coulis bestreichen, Teigdeckel aufsetzen.

Restliches Mango-Coulis auf schwarzem Teller fein verteilen.

Sternschweif

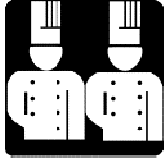
- 1 Mango längs in feine Scheiben schneiden, als Schweif des Sterns mit auf dem Teller anrichten

## Vorspeise 2

### Scampi – Safran – Suppe

4 Personen

- |       |                      |   |                             |
|-------|----------------------|---|-----------------------------|
| 1     | Zwiebel              | 2 | grosse Fleischtomaten       |
| 2     | Knoblauchzehen       | 1 | Briefchen Safran            |
| 500g  | Scampi               | ½ | Teelöffel edelsüßer Paprika |
| Etwas | Olivenöl zum Dünsten |   |                             |



# Kochclub Kaiseraugst

4 dl Weisswein  
1 Zweig Rosmarin  
1-2 Lorbeerblätter  
1 gehäufte Messerspitze gemahlener Koriander  
1 gehäufte Messerspitze gemahlener Ingwer  
Je 2-3 Zweige Dill & Kerbel  
2 dl Rahm  
Salz & Pfeffer aus der Mühle

Die Zwiebel schälen und halbieren.

Die eine Hälfte ganz fein hacken und beiseite stellen.

Den Rest grob hacken und beiseite stellen. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

Die Scampi aus der Schale lösen. Eventuell schwarzen Darmfaden herausziehen.

Die Schalen für die Sauce beiseite stellen. Scampi je nach Grösse halbieren.

In einer mittleren Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Die grob geschnittenen Zwiebeln, die Knoblauchscheiben und die Scampischalen 3-4 Minuten andünsten. Dann mit dem Weisswein & Fischfond ablöschen. Rosmarin & Thymianzweige sowie Lorbeerblätter beifügen. Alles 30 Minuten ungedeckt kochen lassen.

Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, kalt abschrecken, häuten und in grobe Würfel schneiden.

In einer zweiten Pfanne ebenfalls etwas Olivenöl erhitzen und die feingehackten Zwiebeln andünsten. Tomaten, Safran, Paprika, Ingwer, Koriander beifügen. Den Scampi-Schalensud durch ein Sieb dazu giessen. Die Suppe 10 Minuten leise kochen lassen.

Die Kräuter (Dill & Kerbel) mit dem Rahm zur Suppe geben, alles mit dem Stabmixer pürieren.

Mit Salz und Pfeffer würzen

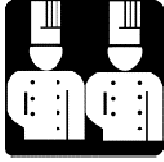
Suppe nochmals gut aufkochen.

Die Scampi dazugeben und nur gerade 2 Minuten gar ziehen lassen.

In tiefen Tellern oder Tassen anrichten. Dill & Safranfäden zur Deko verwenden.

## Hauptgang 1 Seezungenfilets an Vanille – Oliven – Butter Wildreis 4 Personen

100g weiche Butter  
Salz



# Kochclub Kaiseraugst

- 1 Vanille Schote
- 40g grüne Olivenpaste
- 8 Seezungenfilets
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Frühlingszwiebel
- 2 Esslöffel Olivenöl
- ½ dl Noilly Prat
- ½ dl Weisswein
- 2-3 Esslöffel Rahm

Weiche Butter und etwas Salz so lange durchrühren, bis sich kleine Spitzen bilden. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, die Samen herauskratzen und zur Butter geben.

Die Vanilleschote für die Zubereitung der Sauce beiseite legen.  
Die Olivenpaste unter die Vanillebutter mischen.

Die Seezungenfilets kurz kalt spülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Auf der Silberhautseite mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer würzen, mit insgesamt 40g weicher Vanillebutter bestreichen, aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

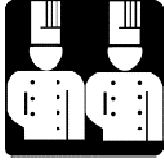
Die Frühlingszwiebel rüsten und mitsamt dem schönen Grün fein hacken. In einer weiten Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Frühlingszwiebel darin 2-3 Minuten andünsten. Noilly Prat & Weisswein dazu giessen, Vanilleschote zufügen und alles weitere 2-3 Minuten kochen lassen.

Nun die Seezungenröllchen in den leicht kochenden Sud legen und zugedeckt je nach Grösse  
4-6 Minuten gar ziehen lassen. Sorgfältig herausheben und auf einer Platte warmstellen.

Den Sud auf grossem Feuer auf ½ dl einkochen. Den Rahm und die restliche Vanille-Oliven-Butter in Stücken beifügen und gut aufkochen, bis die Butter in die Sauce eingezogen ist. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Seezungenröllchen träufeln.  
Sofort servieren.

Als Beilage Trocken- oder Wildreis

## **Hauptgang 2 Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Whisky und Stilton auf feinen Nüdeli 4 Personen**



# Kochclub Kaiseraugst

- 200g Champignons
- 1 Schalotte
- 500g geschnetzeltes Kalbfleisch
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 Esslöffel Bratbutter
- 1 Esslöffel Butter
- ½ dl Whisky
- 2 dl leichte Gemüsebouillon
- 1 Teelöffel Fleischextrakt
- 2 dl Rahm
- Einige Tropfen Zitronensaft
- 125 g Stilton oder andere Blauschimmelkäse
- ½ Bund glattblättrige Petersilie

Den Ofen auf 70°C vorheizen und einen Platte vorwärmen.

Champignons rüsten und in Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen & fein hacken.

Das Geschnetzelte mit Salz & Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Butter rauchheiss erhitzen. Das Geschnetzelte in 2 Portionen jeweils auf der ersten Seite gut 1 Minute , auf der zweiten Seite nur noch gerade 30 Sekunden kräftig anbraten. Auf die vorgewärmte Platte geben und im 70°C heissen Ofen 20-30 Minuten nachgaren lassen.

Die Butter zum Bratensatz geben. Die Schalotte und die Champignons darin 2-3-Minuten andünsten. Den Whisky beifügen und kurz kräftig einkochen. Dann die Bouillon und den Fleischextrakt beifügen und die Sauce gut zur Hälfte einkochen lassen.

Den Rahm dazu giessen und alles nochmals 5 Minuten kochen lassen, bis die Sauce leicht bindet.

Mit Salz / Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Inzwischen den Stilton in kleine Würfelchen schneiden. Die Petersilie fein hacken. Die Sauce vom Feuer ziehen und das Geschnetzelte mitsamt entstandenem Jus untermischen.

In einer tiefen, vorgewärmten Platte anrichten und mit den Käsewürfelchen und der Petersilie bestreuen.

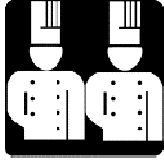
Sofort servieren auf feinen Nüdeli.

## Dessert

### Tarte aux trois Chocolats

#### Mürbeteig

- 125g Mehl
- 30g Zucker
- 1 Prise Salz
- 75g Butter, in Stücken, kalt



# Kochclub Kaiseraugst

- 1 Eigelb
- 1 Esslöffel Wasser

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen.

Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben, Eigelb und Wasser begeben, rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca 30` kühl stellen.

Zwei Drittel des Teiges auf dem Formboden auswallen. Restlichen Teig zu einer Rolle formen, auf den Teigrand legen, Formenrand schliessen. Teigrand ca. 4cm hochziehen. Teigboden mit einer Gabel sehr dicht einstechen, ca. 15` kühl stellen. Backpapier etwas grösser als das Blech schneiden, auf den Teigboden legen, mit getrockneten Hülsenfrüchten oder Aprikosensteinen dicht belegen.

Blindbacken:

Ca. 15` in der unteren Hälfte des auf 200°C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen , Hülsenfrüchte und Backtrennpapier entfernen, Teigboden ca. 5` fertig backen.

Herausnehmen, in der Form auf dem Gitter auskühlen. Formenrand entfernen, Teigboden kühl stellen.

## Füllung

- 1 dl Halb-Rahm
- 100g dunkle Schokolade (Cremant) fein gehackt

- 
- 1 dl Rahm
  - 150g **Schokolade mit Mandeln(Chocomel)** fein gehackt

- 
- 1 dl Rahm
  - 120g **weisse Schokolade** fein gehackt

Rahm aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen, etwas abkühlen. Dunkle Schokolade begeben, verrühren bis sie geschmolzen ist. Zugedeckt im Kühlschrank auskühlen. Schokoladenrahm mit dem Schwingbesen des Handrührgerätes luftig schlagen, bis sich Rührspuren abzeichnen. Füllung gleichmässig auf dem Teigboden verteilen. Kühl stellen.

Mit der Mandel-Schokolade gleich verfahren; Füllung sorgfältig auf der dunklen Schokoladenschicht verteilen.

Mit der weissen Schokolade gleich verfahren; sorgfältig auf der hellbraunen Schokoladenschicht

Verteilen.

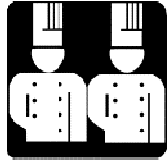
Tarte zugedeckt ca 3 h kühl stellen.

## Verzierung

Kakao Pulver zum Bestäuben.

Drei Sterne von ca 16 cm Durchmesser auf ein Papier zeichnen und ausschneiden.

Tarte ca 30Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, sofort verzieren: Sterne auf die Torte legen; Oberfläche mit Kakaopulver bestäuben. Sterne sorgfältig abheben.



# **Kochclub Kaiseraugst**