



Rötel-Chuchi

Chochete Nr. 568 vom Mittwoch, den 9. Mai 2018

Cfr. Manfred

Menü

Tarte nach Flammekuchen Art

Spargel-Cordon-bleu

mit Gurkensalat

Karrée vom Lamm

Mit Paprikamus, Tabenade, gebratener Zucchini und Kräuter-Salat

Erdbeertartes

Weine:

Robert Mondavi Chardonnay 2015

Mandorla Negroamaro Primitivo 2016

Apéro

Tarte nach Flammekuche-Art

Den Backofen auf 240 °C (220 °C Umluft) vorheizen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die gehackten Zwiebeln etwa 5 Min. bei mittlerer Hitze goldgelb darin anbraten. Creme double*, Salz, Pfeffer und Muskat unter rühren und die Pfanne vom Herd nehmen. Den Speck in Streifen schneiden und ohne Zugabe von Fett etwa 5 Min. in einer beschichteten Pfanne leicht anbraten.

Den Teig auf dem Backblech ausrollen. Das Backpapier dabei nicht entfernen. Die Zwiebelcreme auf dem Teig verstreichen, mit dem Rapsöl beträufeln und die Speckstreifen darauf verteilen.

Die Tarte 10 – 15 Minuten backen.

Die Tarte schmeckt am besten frisch aus dem Ofen.

Für 12 Personen

1 Portion backfertiger Pizzateig

50 g Butter

5 große Zwiebeln oder 250g

500g Creme double*

Salz & Pfeffer

2 Msp. Muskat

250 g durchwachsener Räucherspeck

2 EL Rapsöl



Spargel-Cordon-Bleu mit Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Spargel-Cordon-Bleu:

4 Stangen weisser Spargel 4 Scheiben Kochschinken 4 Scheiben Käse

½ Zitrone (Saft) 2 Eier 100 g Semmelbrösel 100 g Mehl 1 EL Butter, 750 g Butterschmalz zum Frittieren, Salz aus der Mühle, Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden und schälen. Zitrone auspressen und Saft auffangen. Einen Topf mit Wasser füllen, zum Kochen bringen und die Butter, den Zitronensaft und etwas Salz zufügen. Spargel darin ca. 10 Minuten bissfest kochen. Den Spargel herausnehmen und mit einem Küchenpapier trocken tupfen. Spargel mit Käse und Schinken umwickeln. Eier mit Milch und etwas Salz und Pfeffer verquirlen. Eine Panierstraße aus Mehl, den verquirlten Eiern und den Brösel bereitstellen und den Spargel darin wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die gewendeten Spargelstangen darin goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Salat:

1 mittelgroße Gurke, 1 Zwiebel, 5 EL Olivenöl, 4 EL Weißweinessig, ½ TL. Zucker, 4 Stiele Petersilie, Salz aus der Mühle. Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln. In Öl glasig dünsten. Mit Weißweinessig, Öl, Salz, Zucker und Pfeffer kräftig würzen, in eine große Schüssel geben und mischen. Salatgurke schälen und halbieren, die Kerne entfernen in dünne Scheiben hobeln, gut einsalzen damit das Wasser entzogen wird, danach das Wasser abschütten. Die Petersilienblättchen fein hacken. Beides zusammen mit Olivenöl unter mischen. evtl. nachwürzen.

Spargel-Cordon-Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.



Karrée vom Lamm mit Paprikamus, Tapenade, gebratener Zucchini und Kräuter-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch: Lammkarrée à 220 g neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten grobes Meersalz, zum Würzen

Den Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen, trockentupfen, gut salzen und in einer Pfanne mit wenig Öl scharf anbraten. Das Karree im Ofen etwa 25 Minuten rosa fertig garen.

Für die Zucchini: 1 Zucchini Olivenöl, zum Anbraten grobes Meersalz, zum Würzen

Die Zucchini schräg in Scheiben schneiden und mit Olivenöl einreiben. Die Zucchini kräftig salzen und von beiden Seiten in einer Grillpfanne kräftig grillen.

Für das Mus: 2 rote Paprikas, davon der Abrieb 1 Zitrone ¼ TL Stärke ¼ TL brauner Rohrzucker ¼ TL Piment, Olivenöl, zum Abschmecken grobes Meersalz, zum Würzen Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Paprika waschen, gut abtrocknen und mit Öl einreiben etwa 5 Minuten bissfest im Ofen ausbacken. Die Paprika nehmen, abtropfen und leicht abkühlen lassen. Die Paprika halbieren, schälen, den Strunk und Scheidewände entfernen und zwei Hälften in einer Moulinette cremig pürieren. Das Püree in einem kleinen Topf aufkochen. Die übrigen Hälften in kleine Würfel schneiden und zum Püree geben.

Für die Tapenade: 2 EL -Oliven ohne Stein 2 Zweige Thymian 1 Knoblauchzehe 1 EL Aceto Balsamico ½ TL brauner Zucker Piment, zum Würzen Olivenöl, zum Abschmecken grobes Meersalz, zum Abschmecken

Oliven in einem kleinen Topf mit sprudelndem Wasser kurz vorblanchieren. Die Oliven abgießen und in Eiswasser abschrecken. Die Oliven mit Thymian, abgezogenem Knoblauch, Balsamico, Zucker, Piment, Olivenöl und Salz in einer Moulinette zu einer cremigen Tapenade mixen.

Für den Salat: ¼ Bund Dill ¼ Bund Minze ¼ Bund Melisse 4 Stangen Fenchelgrün, 4 EL Olivenöl grobes Meersalz, zum Abschmecken

Dill, Minze, Melisse und Fenchelgrün abrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Mit den übrigen Kräutern mischen. Die Kräuter mit Meersalz und Olivenöl marinieren.



Für 4 Personen

Aus ca. 3 mm dünn ausgerolltem Teig mit einem runden Ausstecher von ungefähr 8-10 cm Teigböden ausstechen und auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech heben. Die Böden eng mit einer Gabel einstechen, damit sie sich beim Backen nicht aufblähen können, und danach ca. 30 Minuten kalt stellen.

Inzwischen den Backofen auf 210° C vorheizen und in die Mitte ein Gitter einschieben. Die Teigböden während 6-8 Minuten backen, danach auf ein Gitter heben. Backofen sofort zum Glühen bringen. Die gebackenen Teigblätter dick mit Puderzucker bestreuen und auf dem Kuchengitter ganz nah unter dem Grill caramelisieren. **Lassen Sie sich beim Caramelisieren bitte nicht ablenken, mag ein möglicher Ablenkungsgrund noch so attraktiv sein:** Der Zucker caramelisiert im Zeitraum eines Augenblicks, weshalb Sie den Vorgang hellwach beobachten müssen, damit die Gefahr, dass der Zucker verbrennt gar nicht erst aufkommt. Nach diesem aufregenden Vorgang die Teigblätter bis zum Gebrauch auf dem Gitter auskühlen lassen.

Die Erdbeeren sortieren und die Blütenansätze entfernen, Besonders schöne Exemplare für den Belag vorsehen, die übrigen Beeren (ca. 150 g) im Mixer (oder mit dem Stabmixer) kurz pürieren, gleichzeitig, je nach Zuckergehalt der Früchte, Puderzucker zufügen und mit einigen Tropfen Zitronensaft aromatisieren. Das Beerenpüree mit dem Rücken eines kleinen Schöpflöffels durch ein feines Drahtsieb in eine kleine Schüssel passieren, je nach Konsistenz mit wenig Zuckersirup zu einem leicht fließenden Coulis verlängern und bis zum Gebrauch beiseite stellen.

Erdbeeren lieben Rahm. Deshalb ziehen wir neben dem Coulis auch einen Rahm Strich.

Für den TARTEBODEN 200g Butter-Blätterteig

FÜR die CRÈME 150 g Crème fraîche, 1 Eiweiss, ½ Zitrone, 35 g Puderzucker

FÜR den BELAG 250 g Erdbeeren

Für den COLULIS 150 g Erdbeeren, Puderzucker, 1 Zitrone