

Chelleland- Chuchi Bauma

Chocheten vom 21. Juli 2011

Kochmannschaft:

Paul Feurer, Fredy Gubler, Silvano Stappung

Menu:

Pimientos de Padron
mit Aioli

Tagliatelle Paolo

Gaspacho

Teufelsbraten mit Kräuter- Chili Sauce
Bratkartoffeln

Kirschen- Himbeer Götterspeise

Weine:

Riesling Silvaner AOC 2010
Weingut Lienhard- Egli, Teufen

Blauburgunder Schloss Teufen 2010
Weingut B.+A. Kamm, Teufen

Pimientos de Padron mit Aioli

Für 4–6 Personen zum Aperitif

Aioli:

4 Knoblauchzehen

1 dl Milch

Salz

1 dl mildes Olivenöl

1 dl Sonnenblumenöl

Pfeffer aus der Mühle

Pimientos:

500 g Pimientos de Padron

Olivenöl zum Braten

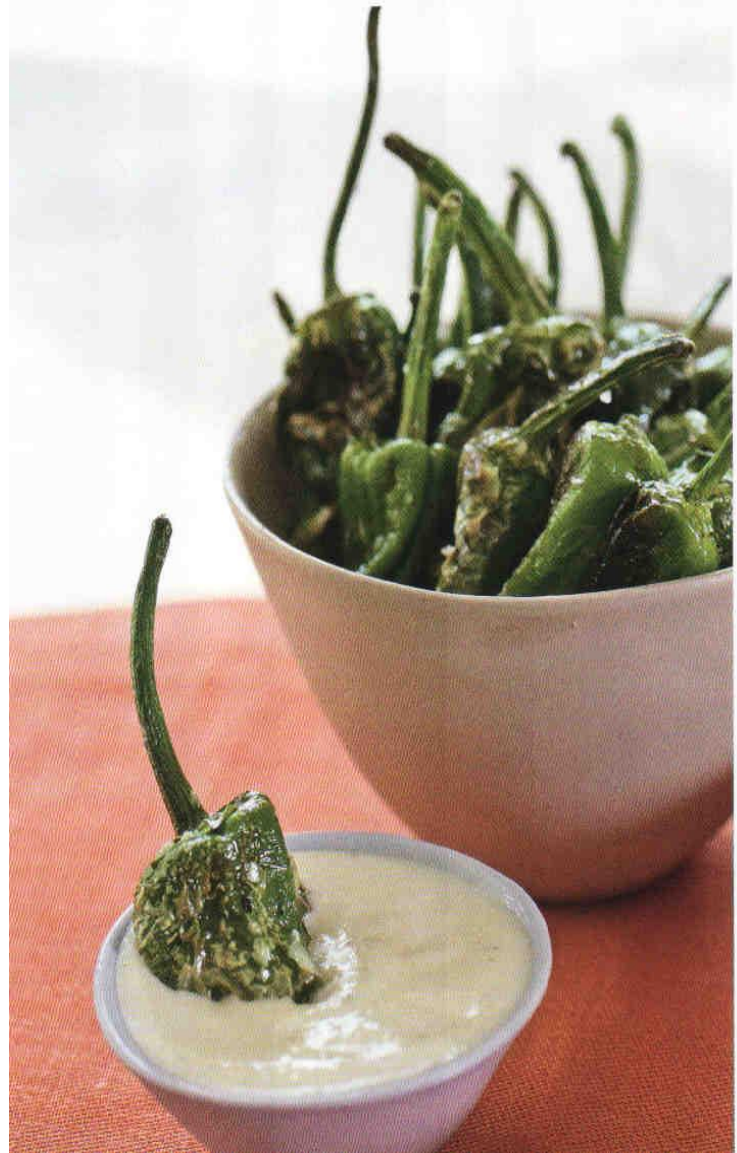
Fleur de sel

❶ Für die Aioli den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Mit der Milch und 1 Teelöffel Salz in ein hohes Gefäß geben. Alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Dann unter Weitermischen in dünnem Faden das Sonnenblumen- und Olivenöl beifügen; dabei entsteht eine relativ dicke Sauce. Die Aioli mit Pfeffer sowie wenn nötig mit Salz abschmecken. Bis zum Servieren kühl stellen.

❷ Die Pimientos waschen und gut trockentupfen.

❸ Vor dem Servieren eine Bratpfanne oder einen Wok gut erhitzen. Dann die Pimientos mit etwas Olivenöl beifügen und kurz, jedoch sehr heiss anbraten, bis die Haut Blasen wirft. In ein Sieb abgiessen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

❹ Die Pimientos mit Fleur de sel würzen und sofort auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die Pimientos möglichst heiss zusammen mit der Aioli geniessen.



Tagliatelle Paolo

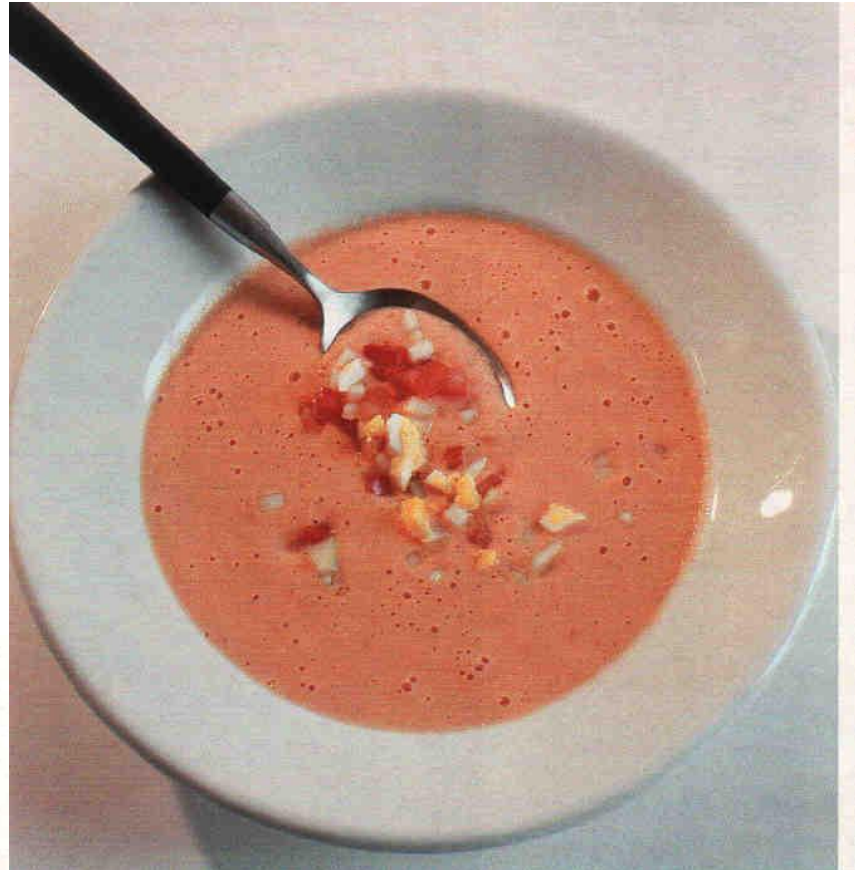
350	gr.	Kastanien frisch (200 gr. Tiefgekühlt)
1	Stk.	Lauchstengel
1	Stk.	Schalotte
1	EL	Butter
0,5	dl	Sherry
1	dl	Rahm
1,5	dl	Crème fraîche
1	Stk.	Zitrone abgeriebene Schale
		Salz, Pfeffer
250	gr.	Schmale Eiernudeln
2	EL	Bratbutter
4	Stk.	Knoblauchzehen

1. Die frischen Kastanien in der Schale mit spitzem Messer auf der rund gewölbten Seite übers Kreuz einschneiden. Mit der flachen Seite auf ein Backblech legen. Im auf 200° C vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille während 20 bis 25 Minuten rösten. Dann so heiss wie möglich aus der Schale brechen. Mit einem spitzen Messer braune Häutchen sorgfältig entfernen. Tiefgekühlte Kastanien auftauen lassen.
2. Ausgelöste Kastanien klein würfeln.
3. Schalotte fein hacken. Lauch rüsten und in feine Streifen (ca. 4 cm) schneiden.
4. Die Schalotte in Butter andünsten. Den Lauch beifügen und kurz mit dünsten. Mit Sherry ablöschen und einkochen. Rahm und Crème fraîche verrühren und beifügen. Noch so lange kochen lassen, bis die Sauce leicht bindet. Mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser in reichlich kochendem Salzwasser „al dente“ kochen.
6. Gleichzeitig die Kastanienwürfelchen in der heissen Bratbutter knusprig rösten. Den fein gehackten Knoblauch beifügen, salzen und pfeffern.

Die Teigwaren abschütten und sofort mit der Lauchsauce mischen. Auf Teller anrichten, mit den gerösteten Kastanienwürfelchen bestreuen.

Gaspacho

für 6 - 8 Personen



500 g Tomaten, 1 rote Peperoni (Paprika), ½ Salatgurke, 1 hart gekochtes Ei, 1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 125 g Toastbrot, ¼ Liter Milchwasser, ½ dl Tomatenketchup, 100 g Mayonnaise, 1-2 Esslöffel Olivenöl, 1 Esslöffel Weissweinessig, ½ Esslöffel Zucker, ½ Esslöffel Rosenpaprika, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle.

Einlage:

½ Salatgurke, 2 Tomaten, 1 grüne Peperoni, 1 Zwiebel, 1 hart gekochtes Ei.

Tomaten in Würfel schneiden. Peperoni halbieren, entkernen und ebenfalls würfeln. Gurke schälen und scheibeln. Ei, Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Alles in eine Schüssel geben. Toastbrot entrinden und mit Milchwasser

beträufeln. Zum Gemüse geben. Ketchup, Mayonnaise, Öl, Essig, Zucker und Paprika ebenfalls beifügen. Alles sorgfältig mischen. Zugedeckt im Kühlschrank mindestens 6 Stunden, besser aber über Nacht ziehen lassen.

Die Masse im Mixer sehr fein pürieren und wenn nötig mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren kalt stellen. Vor dem Anrichten je nach Konsistenz die Suppe mit wenig Wasser verdünnen.

Für die Einlage Gurke schälen, der Länge nach halbieren, entkernen und klein würfeln. Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, schälen, quer halbieren und würfeln. Peperoni entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Ei schälen und klein würfeln. Alles separat zur Suppe servieren.

Teufelsbraten mit Kräuter- Chili- Sauce

für 4 - 6 Personen

2 Stück Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie, glattblättrig
1 Zweig Rosmarin, gross
1 Stück Chilischote
2 Esslöffel Olivenöl
800 g Schweinsnierstück
1 Esslöffel Senf
Salz
Sauce
1.5 dl Sonnenblumenöl
0.5 dl Weissweinessig
3 Esslöffel Ketchup
Tabasco, einige Tropfen
1 Stück Chilischote
2 Stück Schalotten, gross
2 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer, aus der Mühle



1 Knoblauch schälen und mit Petersilie sowie Rosmarin fein hacken. Chilischote entkernen und in feinste Würfeln schneiden. Alle Zutaten mit dem Olivenöl zu einer Paste mischen.

2 Den Fettdeckel des Schweinsnierstückes wegschneiden. Das Fleisch mit Senf einreiben und leicht salzen. In eine feuerfeste Form legen und die vorbereitete Paste auf die Oberseite des Fleisches streichen.

3 Den Braten im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während etwa 40 Minuten braten.

4 Für die Sauce Öl, Essig, Ketchup und Tabasco verrühren. Chilischote entkernen und fein hacken. Schalotten schälen und fein hacken. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Alles zur Sauce geben und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

5 Zum Servieren das Fleisch in dünne Tranchen aufschneiden und mit der Kräuter-Chili-Sauce anrichten.

Kirschen-Himbeer-Götterspeise



Ergibt 8 Portionen

Eine originelle Variante des Dessertklassikers: Anstelle von Rhabarber oder einer Kombination von Rhabarber und Erdbeeren erhält die Götterspeise eine Füllung aus Kirschen, die in Himbeerpüree kurz aufgekocht wurden. Anstelle von Löffelbiskuits kann man zum Einschichten auch einen Biskuitboden verwenden, den man entweder in der Grösse der Schüssel zuschneidet oder in kleine Würfel teilt. Wichtig für das gute Gelingen ist, dass man die Götterspeise lange genug ziehen lässt, damit sich die Biskuitlage mit Fruchtesaft und Creme vollsaugt.

Creme:

- 4 dl Milch (1)**
- 1 Vanilleschote**
- 3 Eigelb**
- 75 g Zucker**
- 20 g Maizena**
- 1 dl Milch (2)**
- 1½ dl Halbrahm**

Füllung:

- 500 g Kirschen**
- 250 g Himbeeren**
- 1 Esslöffel Zucker**
- 1 Teelöffel Maizena**
- 1 Esslöffel Wasser**
- 150 g Löffelbiskuits**

1 Für die Creme in einer Pfanne die erste Portion Milch (1) mit der längs aufgeschnittenen Vanilleschote und den herausgekratzten Samen aufkochen. Neben dem Herd 10 Minuten ziehen lassen.

2 Eigelb und Zucker zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Das Maizena mit der zweiten Portion Milch (2) verrühren und beifügen.

3 Die Vanillemilch nochmals aufkochen. Unter Rühren zur Eicreme giessen. Alles in die Pfanne zurückgeben und unter Rühren einmal aufkochen lassen. Sofort in eine Schüssel umgiessen und die Oberfläche mit Klarsichtfolie bedecken, damit sich beim Erkalten keine Haut bildet. Auskühlen lassen.

4 Den Halbrahm steif schlagen. Die Vanilleschote aus der Creme entfernen und den Rahm unterziehen. Die Creme kühl stellen.

5 Für die Füllung die Kirschen waschen, den Stiel entfernen und die Früchte entsteinen.

6 Die Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen.

7 Kirschen, Himbeerpüree und Zucker in eine Pfanne geben. Das Maizena mit dem Wasser anrühren und beifügen. Alles unter Rühren bis kurz vors Kochen bringen, dann sofort vom Herd nehmen und erkalten lassen.

8 Etwas Kirschen-Himbeer-Masse auf den Boden einer Schüssel oder von Dessertgläsern geben. 1 Lage Löffelbiskuits darüber verteilen; je nach Grösse der Schüssel oder Gläser eventuell zerkleinern. 1 Lage Vanillecreme, 1 Lage Löffelbiskuits, 1 Lage Früchte usw. einschichten, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die Götterspeise vor dem Servieren mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Pro Portion 6 g Eiweiss,
10 g Fett, 44 g Kohlenhydrate;
299 kKalorien oder 1253 kJoule
8 ProPoints™

Purinarm