

## Kochabend vom 19.2.2019

Robert und Peter



### Anmerkungen zum gewählten Menü

Das Februar 2018 Kochen hat das Spezialthema «Flambieren». Achtung alle Fotos sind aus dem Internet kopiert und dürfen nicht publiziert werden bzw. werden nach dem Kochen durch eigene Fotos ersetzt. Die Texte sind nicht kopiert. Das Flambieren war früher ein Merkmal der gehobenen Küche und wurde oft in Filmszenen auch gezeigt. In den 70er-jahren gehörte ein Flambier-Set in jeden guten Haushalt. Mit der Zeit kam das Flambieren aus der Mode und geriet beinahe in Vergessenheit.

Mit dem neuen Trend das Kochen (und Essen) wieder zu zelebrieren, erlebt das Flambieren speziell in der kalten Jahreszeit eine kleine Renaissance.

Flambieren kann man grundsätzlich mit und ohne Publikum. So werden in der klassischen französischen Küche viele bekannte Gerichte mit langer Garzeit oft am Herd kurz vor dem Servieren flambiert, um mit dem verwendeten Alkohol zu aromatisieren und/oder Bitterstoffe zu reduzieren (éteindre l'amertume). Für einen Show-Effekt vor Publikum können praktisch alle Gerichte, auch ohne lange Garzeiten, (und viele Getränke) flambiert werden.

### Waren-/Technikkunde

Damit der Alkohol brennt und das gewünschte Aroma vermittelt ist zu beachten:

- gute Qualität (Markenprodukte) passend zum Gericht Empfehlungen für
  - Desserts: Grand Marnier, Cointreau, Abricotine
  - Süss oder scharf: Cognac, Absinth, Calvados, Kirsch/Zwetsche, Rum, Whisky
- Alkoholgehalt min. 40 % und ca. 40 Grad warm
- pro erwachsene Person ein (bis max. zwei Esslöffel), nicht für Kinder und ggf. Autofahrer wegen Restalkohol!

Absolut kein Flambieren ohne Vorbereitung inkl. Vorsichtsmassnahmen (mise en place)! Lange Streichhölzer, feuerfeste Flambierpfanne (kein Teflon oder mit Kunststoff beschichtete Pfanne) mit langem Griff haben (d. h. flache Kupferpfannen mit Chromnickelstahl-Beschichtung oder Gusseisen bzw. Edelstahl).

Den Dampfabzug wegen grosser Brandgefahr (Fettrückstände) nie einschalten bzw. nie unter einem Dampfabzug flambieren. Erst kurz vor dem Servieren flambieren (Gericht ist grundsätzlich essbereit). Alkohol im Wasserbad auf ca. 40°C wärmen. Alkohol nie direkt aus der Flasche in die heisse Pfanne giessen, sondern mit einer Tasse oder einem (speziellen) Löffel. Alkohol mit einem langen Zündholz anzünden! Kein Rühren beim Flambierens nur ggf. leichtes Schwenken der Pfannen. Den brennenden Alkohol nicht löschen sondern ausbrennen lassen.

## **Menu**

Kleiner Teller Antipasto:  
**Bresaola con Grana (Parmigiano)**

1. Vorspeise  
**Chicorée-Orangen-Salat**

2. Vorspeise  
**Mulligatawny Soup**

Hauptgang  
**Flambiertes Pouletbrüstli-Gschnätzlets mit Risotto**

Dessert  
**Flambierte Bananen mit Rum-Caramel-Sauce mit Schoggi-  
glace**

**Kaffee**

<b>Ablauf</b>	<b>Zeit bis ca.</b>
Besprechung	18:30 – 19:00 Uhr (mit Antipasto)
Vorspeise 1 und	19:00 –
Vorspeise 2	20:00 Uhr (nach Salat, sofort Suppe servieren)
Hauptgang	20:30 – 21:30 Uhr
Dessert	22:00 – 22:15 Uhr

Kleiner Teller Antipasto , (Apero für die Besprechung, kurz zubereitet)

### **Bresaola con Grana (Parmigiano)**

*Bresaola-Scheiben (als Antipasto 4 Scheiben pP)*

*Zitrone*

*Olivenöl*

*Parmesan zum Hobeln*

*Brot*

alternativ zusätzlich mit Rucola

Bresaola-Scheiben auf einem Teller auslegen, pfeffern und mit etwas (frisch gepressten) Zitronensaft und Olivenöl beträufeln. Mit gehobelten Parmesanspänen und einer Zitronenspalte servieren.

Wasser und Martini/Tonic

(1. Vorspeise)

## **Wintersalat, Chicorée-Orangen-Salat**



*(Bilder von Hans Utz)*

4            *Brüsseler Chicorée*  
2 grosse    *Orangen*  
1 kleine    *Zwiebel*  
              *Salz, Pfeffer*  
3 El         *Essig*  
1 Prise     *Zucker*  
4 El         *Öl*  
50 g         *in dünne Scheiben geschnittener Salami*

(aus unserem Kochbuch S. 20)

Chicorée waschen, putzen, Blätter quer halbieren. Spitzen beiseitelegen und Rest in Streifen schneiden. Orangen schälen, filetieren, halbieren. Saft auffangen. Salatstreifen und Orangen mischen. Zwiebel hacken, Essig, Orangensaft, Salz, Pfeffer, Zucker, Zwiebel und Öl mischen, Salat mit der Hälfte anmachen. Teller mit Salatspitzen auslegen, Sauce darüber träufeln, Salat darauf anrichten. Salami achteln, über den Salat geben. (Alternativ zusätzlich mit Walnüssen und Petersilienblätter zum Garnieren)

Wasser und Œil de Perdrix

(2. Vorspeise)

## Mulligatawny Soup

S. 42 im Kochbuch, aber ohne Pouletbrust w/Hauptgang dafür mit Crevetten:



- 8 *Crevettenschwänze (statt 2 kleine Pouletbrüste)*
- 2 *Zwiebeln*
- 2 *Knoblauchzehen*
- 1/2 *mittelgrosser Lauchstängel*
- 15 g *Butter*
- 1 Tl *Mehl*
- 1/2 Tl *Chilipulver*
- 1/2 Tl *Kurkuma*
- 2 Tl *milder Curry*
- 1/4 Tl *Ingwer*
- 1/8 Tl *Koriander*
- 1/2 l *Geflügelbouillon*
- 60 g *Rundkorn-Reis*
- 1 dl *Rahm*
- schwarzer Pfeffer, Salz*

Lauch in feine Streifen schneiden und gut waschen. Gehackte Zwiebel, Lauch und durchgepresster Knoblauch in der Hälfte der Butter andünsten, die Gewürze und das Mehl begeben und ganz kurz mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen, aufkochen und 30 Minuten leise köcheln lassen, 1/2 dl Rahm gegen Schluss der Kochzeit beifügen. Reis in einer separaten Pfanne gar kochen. Wasser abschütten und Reis beiseitestellen. Hitze reduzieren und bei schwacher Temperatur gar ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Suppe mit dem Mixer fein pürieren, durch ein Sieb passieren und wieder in die Pfanne geben, Crevettenschwänze begeben, mit Salz und Pfeffer pikant würzen. Restlichen Rahm steif schlagen, begeben und die Suppe unter Rühren aufschäumen lassen. Zusammen mit je einem Esslöffel Reis in Suppenteller anrichten. Suppe warmhalten und vor dem Servieren: Die schaumig heisse Suppe einfüllen, Crevettenschwänze (kurz wärmen) hinzugeben und mit einem Häubchen geschlagenem Rahm garnieren, mit Curry bestäuben.

Wasser und Œil de Perdrix

Hauptgang

## Flambiertes Pouletbrüstli-Gschnätzlets mit Risotto

(unser Kochbuch S. 132)



Mit Armagnac flambiert und an einer raffiniert-pikanten Sauce serviert, avancieren einfache (preisgünstige) Pouletbrüstli zum exquisiten Gericht.

### **Fleisch**

*Bratbutter zum Anbraten*  
600 g *Pouletbrüstli, schräg in ca. 3 mm breiten Streifen*  
0.5 Tl *Salz*  
1 dl *Armagnac (oder Cognac)*

### **Sauce**

1 El *Bratbutter*  
1 *Zwiebel, fein gehackt*  
1 *Knoblauchzehen, gepresst*  
1 El *Rosmarin, gehackt*  
1 TL *Paprika*  
1 dl *Weisswein*  
2 dl *Hühnerbouillon*  
1 Tl *Maizena*  
2 dl *Halbrahm*

Bratbutter in Flambier- oder Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen, würzen. Alles Fleisch in die Flambier-/Bratpfanne zurückgeben, heiss werden lassen. Armagnac bzw. Cognac darüber giessen, anzünden, ca. 1 Min. flambieren. (Achtung: nicht unter dem eingeschalteten Dampfzug flambieren!) Pfanne zur Sicherheit ev. kurz zudecken. Fleisch herausnehmen. Bratbutter in der selben Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Rosmarin und alle Zutaten begeben, kurz mitdämpfen. Wein dazu giessen, aufkochen, Hitze reduzieren. Auf die Hälfte einköcheln, Bouillon dazu giessen. Maizena mit Halbrahm anrühren, unter Rühren dazu giessen, unter ständigem Rühren aufkochen. Fleisch in die Sauce geben, nur noch heiss werden lassen.

## Risotto

(Kochbuch S. 132)

250 g *Baldo oder Ribe*  
1 *kleine Zwiebel*  
1 dl *Weisswein*  
*Öl*  
7 dl *Hühnerbouillon*  
*Salz*  
*Parmesan*

Zwiebeln feinhacken und im heissen Öl anbraten, Reis beifügen und kurz im Öl ziehen lassen.

Mit Weisswein ablöschen und vollständig einkochen lassen  $\frac{3}{4}$  der heissen Hühnerbouillon und gute 15 Minuten kochen. Die restliche heisse Bouillon dazugeben und nochmals etwa 5 Minuten kochen, bis der Reis gar ist.

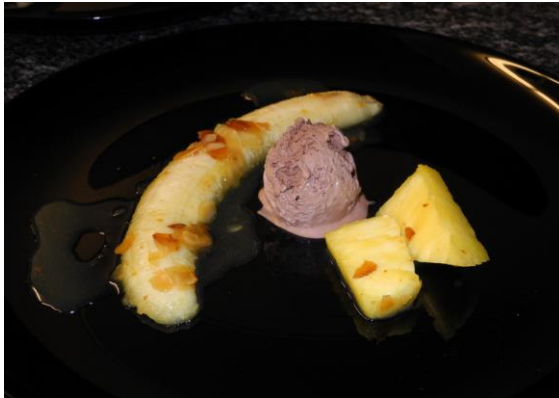
Wasser und Gamay





Dessert

## Flammierte Bananen mit Rum-Caramel-Sauce mit Schoggi-glacé



- 4 El Zucker
- 2 El Mandelblättchen
- 25 g Butter
- 1 dl Orangensaft
- 3 El Cointreau
- 4 feste Bananen, ev. auch Ananas?
- 4 El Rum, warm

Zucker und Mandelblättchen in einer unbeschichteten Bratpfanne oder einer Flammbierpfanne bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne hellbraun werden lassen, nicht rühren. Pfanne beiseite ziehen, Butter begeben, schmelzen. Mit der Flüssigkeit ablöschen, leicht einköcheln. Die Bananen schälen, längs halbieren, in der Sauce ca. 3 Min. knapp weich und heiss werden lassen, dabei mit der Sauce übergießen. Rum darüber geben, flammbieren, sofort anrichten mit einer Kugel Schoggi-glacé.

Während des Flammbierens unbedingt den Dampfzug ausschalten – Brandgefahr!

Wasser und ev. Liqueur

Kaffee