

Kochabend vom 22. Januar 2019



Hans

Anmerkungen zum gewählten Menü

Dieses Jahr wollen wir feine Menüs aus unserem Kochbuch zubereiten. Für den Januarstart habe ich mir überlegt, eine Auswahl an Rezepten vorzulegen und den beiden Gruppen die Wahl der Qual zu überlassen, aber so, dass jede Gruppe im Hauptgang etwas anderes kocht. Vorspeise und Dessert sind bei allen dasselbe.

Fingerfood: Auf den Tischen 2 und 3 sowie beim Materialtisch findet ihr verschiedene Lebensmittel für Fingerfood. Eurer Kreativität möchte ich keine Grenzen setzen. Einzige Grenze ist die Zeit: Wenn der Wecker um 18.50 läutet wird alles stehen und liegen gelassen und nur das „zu Tisch“ gebracht, was bis dahin fertiggestellt und auf einem Teller oder Platte gereicht werden kann. Als „Hilfsmittel“ werde ich dann das Licht in der Küche löschen ☺

Special Cuts

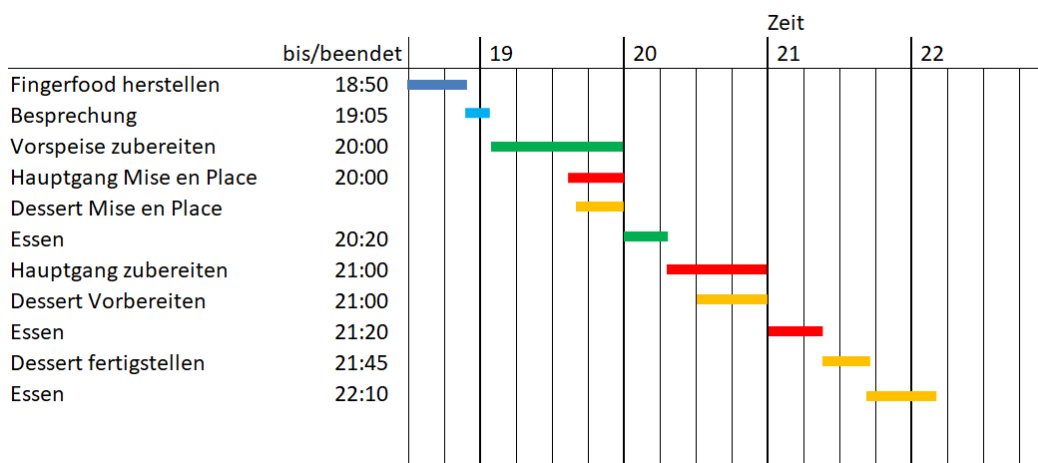
Willst du deinem Gast Freude machen, so tische Filet, Entrecote oder wenn's sein muss, eine Rinderhuft auf. Diese Meinung ist weit verbreitet und gilt als sicherer Garant für zufriedene Gäste. Diese Stücke gelten als fein und zart im Biss und sind in aller Regel sündhaft teuer – für Gäste ist uns ja nichts zu viel.

Seit einigen Jahren werden andere Fleischstücke nicht nur „salonfähig“, sondern man hat die Erkenntnis gewonnen, dass so mancher Cut besser schmeckt als die althergebrachten Schmuckstücke.

Heute arbeiten wir im Hauptgang mit einem Bekannten: dem Huftdeckel oder Tafelspitz. Dieser findet bei uns zu unrecht beinahe nur im Siedfleisch Verwendung, dabei ist dieses Stück sehr vielfältig und wenn gut gelagert, einem Filetstück in der Zartheit ebenbürtig, im Geschmack jedoch überlegen.

Die Rezepte habe ich euch ohne die Bilder aus dem Buch kopiert. Nachschauen, wie es aussieht, kann jeder in seinem Buch....

Kochen vom 22. Januar 2019



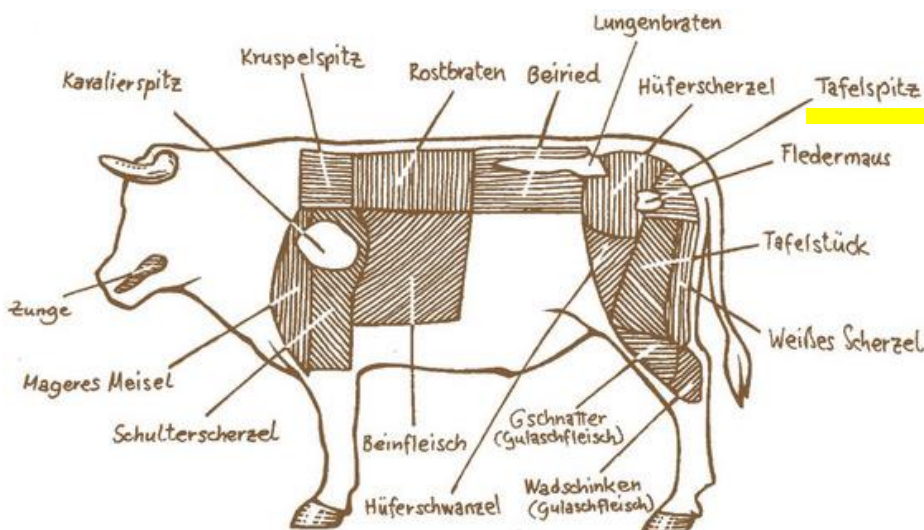
Der Huftdeckel, Tafelspitz, Picanha, Top Butt Cap, Culotte steak, Tapa de cuadril

Das ist in der Schweiz wahrscheinlich das am meisten unterschätzte Stück Rindfleisch. Nach einem Besuch in einem «Brasilianischen Steakhouse», schwärmen wir vom superguten Fleisch und wissen gar nicht, was wir für ein Stück gegessen haben. Denn das Top Stück der Lateinamerikanischen BBQ ist nicht Filet oder Entrecote, sondern der Huftdeckel: Picanha. «Rump Cover» in den USA, bei den Österreichern der Wiener Tafelspitz. Picanha ist nicht nur ein Fleischschnitt, der in der Schweiz unterbewertet ist, sondern ein Top-Fleischstück, das man hervorragend auf dem Grill oder in der Pfanne zubereiten kann.

Es ist in der Schweiz bis heute wenig gefragt ist, und entsprechend günstiger zu haben (Alligro ca. 20-25 Franken/kg). Unsere Metzger schneiden meistens das Fett weg und verschiedene kleine Stücke oder Steaks daraus. Verkauft wird dies dann als edles Stück, ohne zu sagen woraus das stammt.

Es ist bei richtiger Lagerung sehr zart und einseitig von einer dicken Fettschicht überzogen.

In Brasilien hingegen ist das Stück der absolute Star beim Churrasco (Lateinamerikanischer Grill). Im Gegensatz zur Schweizer Gewohnheit entfernen die Brasilianer den Fettdeckel des Tafelspitzes nicht, sondern braten ihn zu einer krossen Kruste, die wunderbare Röstaromen zum Geschmack besteuern. Es hilft auch das Fleisch beim Grillen saftig zu erhalten. Extra Fett wird dann erst beim Essen weggeschnitten – wobei ich persönlich diese Fettstücke zusammen mit dem Fleisch sehr genieße.



Grafik: www.plachutta-wollzeile.at

Ein ganzes Stück (CH) wiegt ca. 1,5 Kilogramm

Es muss jedoch gut gelagert sein (4 Wochen).

Kann wie ein Filet oder Entrecote oder Steak zubereitet werden, Kerntemperatur geringfügig höher: ca. 55-56 Grad C

Kann als Ganzes oder als Steakportionen grilliert werden.

Vorspeise

Nüsslisalat mit Ei (Seite18)

200 g	Nüsslisalat
1	hart gesottenes Ei
4 El	Sonnenblumenöl
2 El	Weissweinessig
2 El	Zitronensaft
	Salz, Pfeffer

Salat sehr gut verlesen, gründlich waschen und anschliessend abtropfen lassen. Salatsauce mischen und kurz vor dem Servieren gut mit dem Nüsslisalat vermengen.

Ei in kleine Würfel schneiden und am Schluss über den Salat geben.

Tatar (Seite 33) Fleischabschnitte aus dem Tafelspitz

320 g	Tatar (Rinderhuf, frisch gehackt oder von Hand geschnitten)
2	Eigelb
1	kleine Zwiebel
1 El	Kapern
4	Sardellenfilets
	Cognac, Worcestersauce
	Salz, Pfeffer
	Petersilie nach Belieben
	Toastbrot

Fleisch mit den feingewiegten Zutaten gut vermischen und pikant abschmecken. Jeweils ca. 60 g Tatar in Ringe füllen, anpressen und zugedeckt für max. 30 Minuten kaltstellen.

Toastbrot anrösten, mit demselben Ring ausstechen. Kurz vor dem Servieren das Tatar auf die Toastscheiben legen.

Hauptgang – wähle ein Rezept!

Roastbeef aus Seite 73

800 g *Roastbeef, am Stück*
Salz, Pfeffer
Öl

Roastbeef mit Pfeffer einreiben, in wenig Fett heiss anbraten, in den auf 180 Grad C vorgeheizten Backofen schieben, Temperatur auf 100 bis 120 Grad C reduzieren und weiterbraten. Mit dem Fleischthermometer Kerntemperatur überwachen und bei 58 Grad C aus dem Ofen nehmen.

Anrichten

Roastbeef salzen und gute 5-8 Minuten ruhen lassen. Ca. 8-10 mm dick aufschneiden. Saisongemüse und Beilage nach Belieben dazu reichen.

Rindsmedaillon mit Gemüse-Waldpilz Nudeln Seite 74

8 *Rindsmedaillons à 75 g*
2 El *Olivenöl*
80 g *Champignons*
120 g *gemischte Pilze*
1 *Knoblauchzehe*
200 g *gemischtes Gemüse je nach Saison (Cocobohnen, Rübli, Lauch, Sellerie)*
½ Tl *geriebener frischer Ingwer*
0,5 dl *Sojasauce*

Bohnen in Rauten schneiden, Rübli mit dem Sparschäler in lange Streifen schälen. Lauch, Sellerie und anderes Gemüse ebenfalls in „Nudeln“ schneiden.

Pilze reinigen und in feine Streifen schneiden, anschliessend mit dem gehackten Knoblauch im heissen Öl braten. Ingwer dazu reiben, wenig Wasser und Sojasauce dazu geben. Gemüse knackig dämpfen. Filets beidseitig in sehr heissem Fett ganz kurz anbraten und im auf 90 Grad C vorgeheizten Backofen nachgaren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten

Etwas Gemüse auf den Teller legen, darauf eine Scheibe Rindsmedaillon, wieder etwas Gemüse und darüber die zweite Filetscheibe. Polentarolle dazu legen.

Entrecote mit seinem Tatar Seite 76

4 *Entrecote à 180 g*

Tatar

2 *Eigelb*
1 *kleine Zwiebel*
1 El *Kapern*
4 *Sardellenfilets*
Cognac, Worcestersauce,
Salz, Pfeffer

Mit einer Ausstechform in der Mitte des Entrecotes ein ca. 4-5 cm grosses Loch ausstechen. Das ausgestochene Fleisch für das Tatar sofort im Kühlschrank kaltstellen. Fettstreifen entlang des Entrecotes einschneiden und etwa 2 Stunden zugedeckt die Raumtemperatur annehmen lassen.

Entrecote in einer heissen Bratpfanne beidseitig scharf anbraten, auf ein Gitter stellen und im Backofen bei 120 Grad C gute 8-10 Minuten nachziehen lassen (Kerntemperatur 58 Grad C).

In der Zwischenzeit das herausgestochene Fleisch fein würfeln. Fleisch mit den feingewiegten Zutaten gut vermischen, pikant abschmecken.

Entrecote aus dem Backofen nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten

Gemüse und Beilagen anrichten, Entrecote auf den Teller legen und das Tatar mit Hilfe einer Ringform in das Loch im Entrecote füllen, sofort servieren.

Beim Servieren soll das Entrecote noch heiss, das Tatar aber kalt sein.

Boeuf Stroganoff Seite 77

500 g *Rindsfilet (oder Huft)*
2 *Zwiebeln*
250 g *Champignons*
1 *Gewürzgurke*
3 *kleine Tomaten*
70 g *Butter*
1 El *Mehl*
1/8 l *heisse Fleischbouillon*
Salz, Pfeffer
1 Tl *scharfer Senf*
2 Tl *Zitronensaft*
1/4 l *Sauerrahm*

Zwiebeln grob hacken. Champignons putzen, waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Gurke würfeln, Tomaten brühen, häuten, vierteln.

In einer Pfanne 2 El Butter erhitzen, Zwiebeln goldgelb braten. Mehl darüber stäuben, kurz anschmoren lassen, Fleischbouillon langsam einrühren und bei sehr milder Hitze 10 Minuten kochen lassen.

Das Rindsfilet in 1 cm dicke und 5 cm lange Streifen schneiden. 2 El Butter in einer 2. Bratpfanne erhitzen und die Fleischstreifen darin von allen Seiten portionenweise 2-3 Minuten braten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, salzen, pfeffern und warm stellen.

Die restliche Butter in der Pfanne zerlassen, Champignons 3 Minuten braten. Tomaten zugeben, weitere 3 Minuten mitschmoren lassen.

Die Pilz-Tomaten-Mischung und die Gurkenwürfel in die Zwiebelsauce rühren, mit dem Senf und dem Zitronensaft würzen. Sauerrahm unterrühren und das Fleisch zugeben. Alles heiss werden lassen, aber nicht mehr kochen.

Nudeln mit Zucchinistreifen Seite 119

Nudeln nach Packungsangaben al Dente kochen.

Zucchini längs in ca. 3 mm dicke, lange Streifen schneiden (je 2 Streifen pro Person). Diese in Salzwasser 1-2 Minuten blanchieren oder in einer Bratpfanne mit wenig Fettzugabe anbraten.

Kleine Schalen (oder Tassen) ausbuttern. Zucchinistreifen über Kreuz einlegen und die abgetropften und mit etwas Butter gemischten Nudeln randvoll einfüllen. Tassen oder Schalen bis zum Anrichten in den Backofen stellen.

Solche Körbchen kann man auch mit langen Rüeblen oder Lauch herstellen.

Kartoffelzigarren Seite 109

400 g *mehlig kochende Kartoffeln*
 Butter
 Salz
 Pfeffer, Muskat
4 *Reispapier*

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und im Salzwasser weich kochen. Mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen, etwas Butter unterschlagen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Reispapier benetzen und 1-2 Minuten ziehen lassen (Vorsicht, die Blätter kleben sofort zusammen). 1/3 abschneiden und auf eine Backtrennfolie legen.

Mit Hilfe eines Spachtels oder einem Spritzsack eine 2 cm dicke „Kartoffelwurst“ entlang der Schnittfläche auftragen. Mithilfe der Backtrennfolie zu Kartoffelzigarren aufrollen. In heisser Butter rundherum vorsichtig anbraten.

Risotto di Moscato d'Asti e Gorgonzola Seite 105

250 g *Riso Nano, Carnaroli oder Vialone*
1 El *Öl*
1 *kleine Zwiebel*
1 dl *nicht allzu süsser Moscato d'Asti*
6 dl *Hühnerbrühe*
 Salz, Pfeffer
80 g *reifer Gorgonzola*

Gehackte Zwiebeln im heissen Öl dämpfen, Reis zufügen, mit der Hälfte des Moscato ablöschen und vollkommen einziehen lassen. ¾ der heissen Hühnerbrühe und etwas Salz dazugeben und gute 15 Minuten köcheln, dabei nur so oft rühren, dass der Reis nicht am Pfannenboden klebt. Mit Pfeffer abschmecken, restliche Bouillon und Moscato zufügen und weitere 2 Minuten kochen bis der Reis al dente ist.

Senfsauce mit Senfkörnern

1 El	gelber Senfsamen
30 g	gehackte Zwiebeln
1 El	Thomy-Senf mild
0,5 dl	trockener Weisswein
Etwas	Butter
1 dl	Vollrahm oder etwas Creme Fraîche
	Salz, Pfeffer, Zucker

Senf bei mittlerer Hitze ohne Fettzugabe anrösten, bis sie leicht braun werden. Butter dazu geben und schmelzen, fein gehackte Zwiebeln unterrühren und dünsten lassen, ohne dass die Zwiebeln braun werden. Mit Weisswein ablöschen und einköcheln lassen. Mit Rahm ablöschen, Senf unterrühren und bei kleiner Hitze 3-4 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit wenig Zucker die Bittere abrunden.

Grünpeffersauce

50 g	gehackte Zwiebeln
15 g	Butter
1 dl	trockener Rotwein
2 El	getrockneter, grüner Pfeffer
1 dl	Rinderfond (Ersatzweise Bouillon)
0,5 dl	Rahm
20 g	Butter zum Einmontieren
	Salz

Grüner Pfeffer im Rotwein für 2-3 Stunden einweichen, anschliessend abseihen. Zwiebeln in Butter andünsten und leicht bräunen lassen, mit dem abgeseihten Rotwein ablöschen. Fond dazu geben und gute 15-20 Minuten köcheln lassen – nach Bedarf nochmals etwas Wasser oder Rotwein zufügen. Kurz vor dem Servieren wenig Rahm unterrühren, die Pfanne vom Herd nehmen und Butter einmontieren, mit wenig Salz abschmecken. Die Sauce kann in einer Bain Marie warmgehalten werden, darf aber nicht mehr auf den heissen Herd.

Burgunder Sauce

50 g	Pilze
1 El	gehackte Schalotten
1 dl	Rotwein
½	Lorbeerblatt
	Salz, Cayenne
	Petersilie, Thymian
	Beurre Manié

Rotwein mit den Schalotten, Petersilienstielen, etwas Thymian, ½ Lorbeerblatt und Pilzen zur Hälfte einkochen, durch ein Sieb passieren und mit Mehl verknoteter Butter (Beurre Manié) binden. Als Einlage in kleine Streifen geschnittene eingedämpfte Pilze zugeben und mit etwas Cayenne sowie Salz abschmecken.

Gemüse was da ist

Dessert

Orangen – Dattelsalat mit Millefeuille Seite 169

Orangensalat

4-6	<i>Navel Orangen</i>
2 Tl	<i>Rosenwasser</i>
6-8	<i>Datteln</i>
60 g	<i>Mandelsplitter</i>
1 El	<i>frische Pfefferminze</i>

Creme

60 g	<i>Mascarpone</i>
1 dl	<i>geschlagener Vollrahm</i>
1 El	<i>Zucker</i>
1 dl	<i>frisch gepresster Orangensaft</i>
1 Tl	<i>abgeriebene Orangenschale</i>

Garnitur

100 g	<i>Blätterteig</i>
	<i>geschrotete Pistache</i>
	<i>Zimtpulver oder Zimtglace</i>

Orangen filetieren und in eine Schale geben. Reste auspressen und zusammen mit dem Rosenwasser über die Orangenfilets geben. 2-3 Stunden kaltstellen.

Mandelsplitter (oder Blättchen) ohne Fettzugabe leicht rösten und auskühlen lassen. Datteln entkernen und längs in Streifen schneiden. Pfefferminz ebenfalls in Streifen schneiden.

Blätterteig auswallen, mit Zucker bestreuen und in der Hälfte falten. Oberfläche leicht anfeuchten und nochmals zuckern. Vier beliebige Formen ausschneiden oder ausstechen. Im auf 220 Grad C vorgeheizten Backofen 12 Minuten backen und weitere 8-10 Minuten bei leicht geöffneter Türe ausbacken.

Alle Zutaten für die Creme glattrühren und im Kühlschrank auskühlen lassen.

Anrichten

Blätterteig horizontal halbieren, Boden auf Dessertteller legen und die Creme darauf verteilen. Mit dem Teigdeckel bedecken.

Orangen anrichten, mit Datteln, Mandeln und Pfefferminz bestreuen. Am Schluss Zimtpulver darüber stäuben oder mit einer Kugel Glace servieren.